LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Isola dei Nuraghi Rosso Cagnulari
Millésime	2022
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2028
Producteur	Chessa
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, à dominante épicée, notes boisées très discrètes, belle minéralité, tanins délicats, acidité marquée
Appellation	IGT Isola dei Nuraghi
Cépages	100% cagnulari
Description	Ce domaine qui porte le nom de ses propriétaires est depuis 2005 entre les mains d'une nouvelle génération. Depuis cette année-là, les vins produits dans la région d'Usini sont commercialisés sous leur propre label. La cuvée blanche Mattariga est une DOC Vermentino di Sardegna qui se caractérise par une fraîcheur d'agrumes, soutenue par une agréable note épicée. La cuvée Cagnulari porte le nom du cépage de l'IGP Isola dei Nuraghi et ravit par une superbe combinaison de notes fruitées (groseilles rouges), florales et épicées. C'est notamment grâce à la famille Chessa que la Sardaigne a redécouvert le cagnulari et lui porte enfin toute l'attention qu'il mérite. Le Cagnulari a une couleur rouge pourpre. Le nez est plutôt intense sur des fruits rouges. La bouche est charnue mais élégante et se termine sur une belle finale.
Servir sur	pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, pot au feu, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce
Origine	Terrain vallonné, avec une altitude d'environ 250 m au-dessus du niveau de la mer. Sols calcaires où les vignobles alternent avec des oliveraies et du maquis méditerranéen.
Rendement	8000 kg/ha.
Vendange	Fin septembre.
Vinification	Macération en cuves en inox pendant environ 15 jours à une température contrôlée entre 22°C et 24°C.
Elevage	12-14 mois en cuves en inox.
Production	28.000

nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · **www.licata.be**

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)