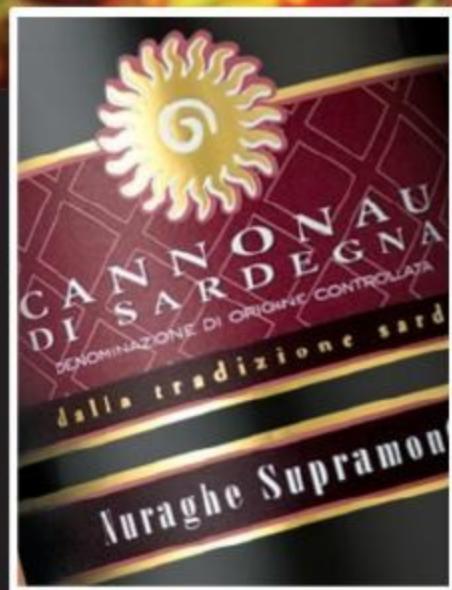


Questi vini esprimono in pieno i due volti della Sardegna:

il primo quello tradizionale, tenacemente legato alla terra ed il secondo solare e mediterraneo.

Una filosofia fondata su scelte coerenti e dinamiche, insieme a una continua ed attenta selezione delle uve, hanno consentito di produrre vini di alto livello qualitativo che rappresentano il gusto più raffinato della cultura mediterranea.



CANNONAU DI SARDEGNA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Zona di produzione: Sardegna

Vitigno: Cannonau

Gradazione Alcolica: 13% vol

Caratteristiche: colore rosso con riflessi violacei;

profumo vinoso con note di frutta matura; sapore morbido, leggermente tannico.

Abbinamenti gastronomici: ottimo se accompagnato con primi piatti importanti, secondi di carne rossa e formaggi stagionati a pasta dura.

Temperatura di servizio: 16°-18°C.

Nuraghe Supramonte

DALLA TRADIZIONE SARDA

