



— CANTINA —
LI DUNI
 — BADESI —

Nalboni

Cannonau di Sardegna
 Denominazione di Origine Controllata

Vino ottenuto dai vigneti situati sulle dolci colline di Badesi e affacciate sul Golfo dell'Asinara.

Di colore rosso rubino al gusto si presenta delicato, morbido con note di frutti bosco, piacevolmente amaro. Si consiglia di servire in abbinamento con primi piatti gustosi, arrosti e selvaggina.

Denominazione	Cannonau di Sardegna DOC
Uve	Cannonau
Zona di produzione	Badesi, Gallura, vigneti situati sulla fascia costiera
Suolo	sabbioso
Resa uve	max 80 q/Ha
Epoca di raccolta	terza decade di Settembre o prima decade di Ottobre
Pressatura	soffice con pressa pneumatica
Colore	rosso rubino
Profumo	delicato con richiami ai frutti di bosco
Gusto	armonioso, complesso e piacevolmente amaro
Accostamenti al cibo	primi piatti forti, carni rosse
Temperatura di servizio	servire alla temperatura di 14-16°C

