

ALGHERO CAGNULARI DOC

RUJAS

Uvaggio	Cagnulari 100%
Origine	Alghero
Sistemi d'allevamento	Controspalliera, guyot
Densità d'impianto	5000 ceppi/ha
Resa	70 Q.li /ha
Età media delle viti	10 anni
Vinificazione	Diraspatura; macerazione in acciaio inox a temperatura controllata con frequenti rimontaggi
Affinamento	Affinamento in acciaio e in cemento per un anno
Fermentazione Malolattica	Si
Grado alcolico	14 %
Acidità totale	5.5 g/l



750ml

Il Cagnulari racconta l'anima più schietta e solare del territorio di Alghero. Coltivato in un'area da sempre vocata alla viticoltura, nasce da vigne capaci di dare uve di grande carattere e personalità.

Si presenta di un rosso rubino intenso e profondo. Al naso esprime un profilo ricco e avvolgente, con profumi di frutti rossi scuri e maturi, more e ribes che evolvono verso note speziate di liquirizia e richiami alla macchia mediterranea.

Il gusto è vibrante e sostenuto da una struttura elegante e da tannini ben integrati. Il sorso è avvolgente e persistente, con un finale lungo che richiama sensazioni dolci e speziate, lasciando una piacevole impronta mediterranea.

