



SASS'ANTICO

ISOLA DEI NURAGHI IGT

Rosso - Red - Rot - Rouge



TENUTA
L'ARIOSA

Fratelli Rau dal 1926

**Denominazione:**

CAGNULARI INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
IGT Isola dei Nuraghi

Vitigno: Cagnulari

Zona di produzione: Usini (SS) Sardegna

Produttività vigneto: 65 quintali per ettaro

Epoca di raccolta: dal 25 settembre in poi, raccolta manuale

Fermentazione: dopo la diraspa-pigiatura segue una macerazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata per circa 3 settimane, al fine di preservare i sentori fruttati tipici del vitigno

Maturazione: circa 2 mesi in barrique di rovere francese

Affinamento: minimo 6 mesi in tini d'acciaio

Formato: 0,75 L

Esame organolettico: colore rosso rubino brillante, limpido. Esprime al naso la sua giovinezza e freschezza con intensi ed eleganti profumi di frutti di bosco e confetture, leggermente speziato. In bocca è intenso, caldo, morbido ed equilibrato con tannini soffici, di gran corpo. Lunga persistenza

Titolo alcolometrico (% vol.): 13,50

Patrimonio acido (g/L acido tartarico): 5,6 g/l

Come si serve: Con carni rosse, arrosto ed in umido, selvaggina, formaggi piccanti, di media e lunga stagionatura

Come si beve: Servire alla temperatura di 18-20 °C meglio se ossigenato prima del consumo

**Denomination:**

CAGNULARI INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
(TYPICAL GEOGRAPHICAL INDICATION)
Isola dei Nuraghi (Nuraghi Isle)

Grape variety: Cagnulari

Area of production: Usini (SS) Sardinia

Productivity of vine: 65 quintals per hectare

Harvest period: from 25th September onwards, manual harvesting

Fermentation: after stemmer crushing the grapes are macerated in a stainless steel vat at a controlled temperature for about 3 weeks in order to preserve the typical fruity aromas of the vine

Ageing: about 2 months in French oak barrels

Fining: minimum 6 months in steel vats

Format: 0.75 L

Organoleptic examination: brilliant ruby red, clear. It expresses its youth and freshness to your nose with an intense and elegant perfume of fruits of the forest and jam, a little spicy.

It is intense, warm, soft and balanced on the palate with soft tannins, full-bodied. Persistent taste.

Alcohol level (% vol.): 13.5

Total acidity (g/L tartaric acid): 5.6 g/l

How to serve it: With roasted and stewed red meat, game, strong, medium and mature pungent cheese

How to drink it: Serve at 18-20 °C, better if allowed to breathe before serving

**Bezeichnung:**

CAGNULARI TYPISCHE GEOGRAFISCHE ANGABE
Isola dei Nuraghi

Rebsorte: Cagnulari

Erzeugungsgebiet: Usini (SS) Sardinien

Ertragsfähigkeit Weinstöcke: 65 Doppelzentner pro Hektar

Erntezeitpunkt: ab dem 25. September, die Ernte erfolgt per Hand

Gärung: nach dem Abbeeren und Kelttern, folgt die Gärung in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur, für ca. 3 Wochen, mit dem Ziel, die für den Rebstock typischen fruchtigen Aromen zu erhalten.

Reifung: ca. 2 Monate in französischen Eichenbarriquefässern

Verfeinerung: mindestens 6 Monate in Stahlbottichen

Format: 0,75 l

Organoleptische Prüfung: brillante, rubinrote Farbe, klar. Geruchlich drückt er seine Jugendlichkeit und Frische, mit intensiven und eleganten Aromen nach Waldbeeren und leicht gewürzten Konfitüren aus. Im Mund intensiv, warm, weich und ausgeglichen, mit samtigen, körperreichen Tanninen. Mit langem Abgang.

Alkoholgehalt (Vol.-%): 13,50

Säuregehalt (g/l Weinsäure): 5,6 g/l

Servierhinweis: Als Begleitung zu rotem gebratenen oder in der Soße serviertem Fleisch, Wild, würzigem Käse, mit mittlerer oder langer Reifung.

Trinkhinweis: Serviertemperatur 18-20 °C, besser, wenn er vor dem Trinken mit Sauerstoff angereichert wird.