



"Tonaghe" Cannonau di Sardegna DOC

Rosso rubino carico. Bouquet complesso ed elegante, sentori di viola, frutti di bosco in confettura, spezia. Caldo, asciutto, armonico leggermente tannico.

Indicazioni:

Perchè non rievocare i piacevoli ricordi dell'estate appena trascorsa con una bella bottiglia di Cannonau?

Abbinamenti:

Agnello arrosto, Capretto al profumo di alloro. Coietas prosciutto e formaggio. Porceddu. Maccarrones de Busa al sugo, malloreddus.



DETTAGLI PRODOTTO:

Tipologia:		Vini Rossi
Colore:		Rosso
Uvaggio:		Cannonau 90%, altre uve rosse locali 10%
Nazione:		Italia
Regione:		Sardegna
Denominazione:		Cannonau di Sardegna DOC
Formato:		75 cl.
Consumo:		Potenziale di invecchiamento 5 anni
Temperatura di servizio:		18° C
Premi e riconoscimenti:	2012 Due bicchieri Vini d'Italia 2013 Gambero rosso	