



**ANTONELLA  
CORDA**

*di madre in vigna*



## Nuragus di Cagliari DOC

### *Note degustative e abbinamenti*

Questo **Nuragus** esprime le due anime della Sardegna, la terra ed il mare. Tra i suoi profumi spiccano la **frutta d'autunno** come la pera e la mela, accompagnati da una **nota di salsedine marina**. E' un vino fresco ed equilibrato che si contraddistingue per la caratteristica sapidità.

**Si abbina egregiamente con le crudità di mare, soprattutto con le ostriche.**

### *Scheda tecnica*

**Denominazione:** Nuragus di Cagliari DOC;

**Vitigno:** uve Nuragus 100%;

**Clima:** mediterraneo;

**Terreno:** marnoso calcareo;

**Forma di allevamento:** Guyot;

**Densità di impianto:** 4545 piante/ettaro;

**Vendemmia:** prima decade di ottobre, manuale in cassette;

**Affinamento:** 6 mesi in acciaio sui lieviti;

**Gradazione alcolica:** 12,5% Vol.



Distribuito da

  
*Philarmonica*