Collezione di Famiglia



DECIA


ALGHERO DOC CAGNULARI
NERO
RICAMO
DESIA



Nero Ricamo

CAGNULARI · ALGHERO DOC · COLLEZIONE DI FAMIGLIA

Di madri, di ricami e di mani che cuciono storie. Nero Ricamo è un Cagnulari in purezza, intenso e non filtrato: una dedica all'anima femminile, paziente e antica della Sardegna.

TIPOLOGIA	Rosso fermo, non filtrato
DENOMINAZIONE	Alghero DOC Cagnulari
VITIGNO	Cagnulari
ZONA DI PRODUZIONE	Ittiri (SS), località Balvegazzos, Sardegna nord-occidentale. Colline esposte a sud-ovest, a 10 km dal mare di Alghero e di fronte al lago del Cuga, con brezze marine costanti e forti escursioni termiche.
ALTITUDINE	200 m s.l.m.
TERRENO	Calcareo e siccitoso, ricco di fossili marini
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot basso singolo
DENSITÀ D'IMPIANTO	4.800 ceppi/ha
ETÀ DELLE VITI	20 anni
VENDEMMIA	Manuale, in cassette, nella prima decade di ottobre.
VINIFICAZIONE	Diraspatura e macerazione sulle bucce a temperatura controllata, seguite da pressatura soffice.
AFFINAMENTO	21 mesi in acciaio, con una parte del vino affinata per 6 mesi in botti di rovere francese di secondo e terzo passaggio. Seguono 3 mesi di affinamento in bottiglia.
TITOLO ALCOLOMETRICO	14,5% vol
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Rubino intenso, con riflessi violacei e lieve velatura naturale. Al naso emergono prugna, viola, macchia mediterranea, bacche di mirto e lentisco, con un tocco di pepe nero. Al palato è intenso e avvolgente, con grande freschezza e tannini vivaci ma levigati. Il finale è saporito, con un carattere selvatico e ben definito.
ABBINAMENTI	Carni della tradizione sarda arrosto o brasate, pecorini stagionati e semistagionati. Da provare con le lumache al sugo.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16 °C
FORMATO	Bottiglia da 0,75 L



DESÌA

ITTIRI (SS) · SARDEGNA

desiawinery.com
info@desiawinery.com