

BILLIA

CAGNULARI ISOLA DEI NURAGHI

Indicazione Geografica Tipica

VINICOLA
CHERCHI
Vignaioli in Usini dal 1970



Questo vino è un riconoscimento al fondatore della cantina, Billia Cherchi, che ha riscoperto questo antico vitigno. Da uve Cagnulari in purezza otteniamo un vino fresco, elegante ed avvolgente con profumi di frutti rossi e spezie.

Tipologia: vino rosso fermo.

Vitigno: Cagnulari 100%.

Zona di produzione: terreni collinari posti a circa 200 metri s.l.m.

Terreno: buona struttura calcarea associata a frazioni argillose.

Sistema di allevamento: controspalliera con potatura a Guyot.

Resa uva - vino: 85 q/ha ca. - 55 hl/ha ca.

Epoca di vendemmia: seconda o terza decade di settembre.

Raccolta e vinificazione: le uve vengono diraspate e pigiate. La fermentazione con le bucce dura 8/10 giorni alla temperatura di 25/28°C. La fermentazione malolattica avviene naturalmente in autunno o nella primavera successiva alla vendemmia.

Modalità di affinamento: evoluzione in acciaio inox per circa 6 mesi. Imbottigliato con chiarifica e filtrazione molto leggera.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino intenso molto limpido. Buona intensità aromatica, con sentori di confettura e geranio. Asciutto e piacevolmente sapido, ha struttura calda e vivace, delicata acidità e morbidezza di tannini. Media persistenza gustativa, con note fruttate e floreali. Finale fresco e pulito. Vino di pronta beva.

Abbinamenti e servizio: indicato con antipasti di salumi, primi piatti in salse rosse e saporose, zuppe di legumi, carni bianche e rosse grigliate o in tegame, formaggi mediamente stagionati. Servire ad una temperatura di 14/16°C stappando la bottiglia al momento della mescita.

Gradazione: 13% vol.



AZIENDA VINICOLA CHERCHI GIOVANNI MARIA SRL

Località Sa Pala 'e Sa Chessa

07049 Usini (SS - Italia) - Tel/fax 079 380273

www.vinicolacherchi.it - info@vinicolacherchi.it - fb.com/vinicolacherchi