

# ISOLA DEI NURAGHI IGT CAGNULARI

Cagnulari, ma anche Cagnolari Nero, Cagnonale, Cagliunari, tanti nomi per un vitigno che in Sardegna ha trovato la sua dimora ideale.

Tipologia Isola dei Nuraggi IGT (Indicazione Geografica Tipica)

Uve Cagnulari 100%

Titolo alcolimetro 14,5% vol

Vigne e coltivazione Spalliera bassa

Terreno calcareo, i vigneti si alternano alla macchia mediterranea.

Vinificazione e Affinamento Le uve, raccolte manualmente a fine settembre, vengono vinificate in serbatoi d'acciaio con macerazione sulle bucce per circa 10/12 giorni, alla temperatura di 23-24°C. In fase fermentativa ed estrattiva si effettuano delestage e rimontaggi frequenti e di breve durata per ottenere i migliori risultati dal punto di vista del colore e del tannino. Dopo la svinatura ed un primo travaso il vino svolge la malolattica. Segue un periodo di affinamento in botti d'acciaio per circa 12/15 mesi e successivamente in bottiglia.

Degustazione Di colore rosso rubino intenso.

Si manifesta all'olfatto con grande impatto di sentori di spezie e di piccoli frutti selvatici, rossi e neri, in grande equilibrio con le leggere note vanigliate e tabaccate.

In bocca, intenso, persistente ed articolato, si elargisce con note calde e morbide, ricche di sapidità che preludono ad un vino dal carattere fortemente minerale.

Abbinamenti Piatti della cucina tradizionale, primi piatti elaborati e cremosi, accompagna gradevolmente il consumo delle carni rosse allo spiedo e alla griglia, della cacciagione, dei formaggi stagionati e dei salumi.

Servizio Servire a 16/18° stappando 2 ore prima della mescita.



Il vitigno Cagnulari, autoctono della Sardegna, viene tradizionalmente coltivato con l'antico metodo dell'alberello sulle colline dal suolo di composizione calcareo-argillosa a sud di Sassari, non lontano dalla costa di Alghe, ma è poco rappresentato nelle altre province sarde ed è per questo stato ignorato da molti studiosi, fino ai tempi più recenti.

Il Cagnulari presenta una certa somiglianza col vitigno Bovale, varietà a cui molti lo assimilano. Per questa ragione si ipotizza una comune origine spagnola, anche se poi il Cagnulari si è evoluto rispetto dal clone originario, che potrebbe quindi anche essere veramente il Bovale. Il Cagnulari si è salvato dall'estinzione grazie all'impegno di pochi piccoli produttori, che hanno resistito al passaggio a vitigni più famosi e redditizi come il Cannonau e il Bovale.