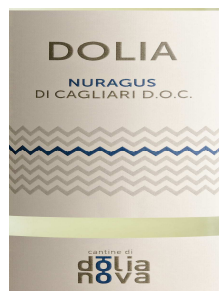


NURAGUS DI SARDEGNA "Dolia"

CANTINE di DOLIANOVA

Localita sant esu
09041 Dolianova (CA)
Site internet : cantinedidolianova.it

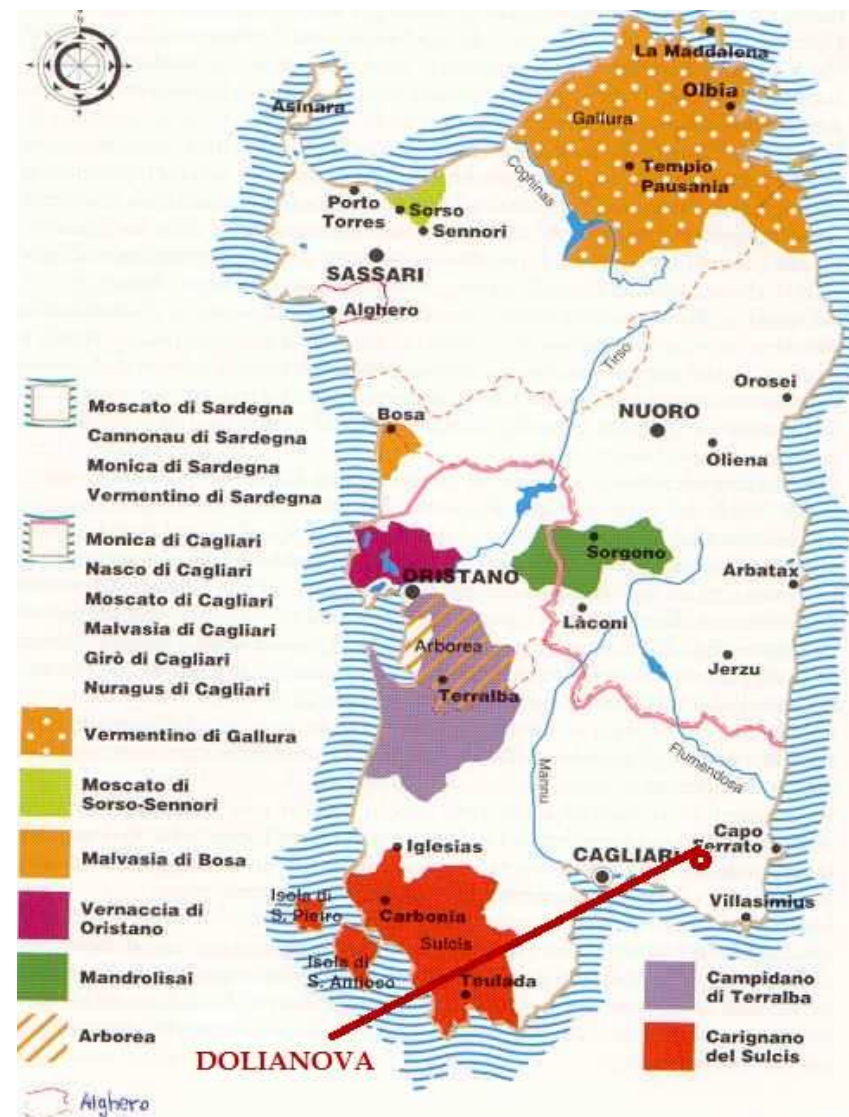


Sar daigne



| | |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Dénomination : | NURAGUS DI SARDEGNA DOC |
| Encépagement : | 100% Nuragus |
| Nombre bouteilles produites : | 150.000 |
| Type de plantation : | Guyot |
| Nature du sol : | sable, argile et calcaire |
| Altitude et exposition : | 15M sud-est |
| Rendement : | 75 hectolitres:hectares |
| Vinification : | Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées avec permanence de 60 jours sur ses lies |
| Affinage : | 2 mois en cuve inox |
| Garde : | 2 à 3 ans |
| Dégustation : | Vin facile et léger, assez vif au palais avec des notes légèrement acidulées, procure une agréable sensation de fraîcheur et se laisse boire très facilement |
| Mariage mets-vins : | A l'apéritif, sur des fruits de mer ou des carpaccios de légumes par exemple |

VIGNOBLE DE SARDAIGNE



VERMENTINO DI SARDEGNA "Dolia"

CANTINE di DOLIANOVA

Localita sant esu
09041 Dolianova (CA)
Site internet : cantinedidolianova.it

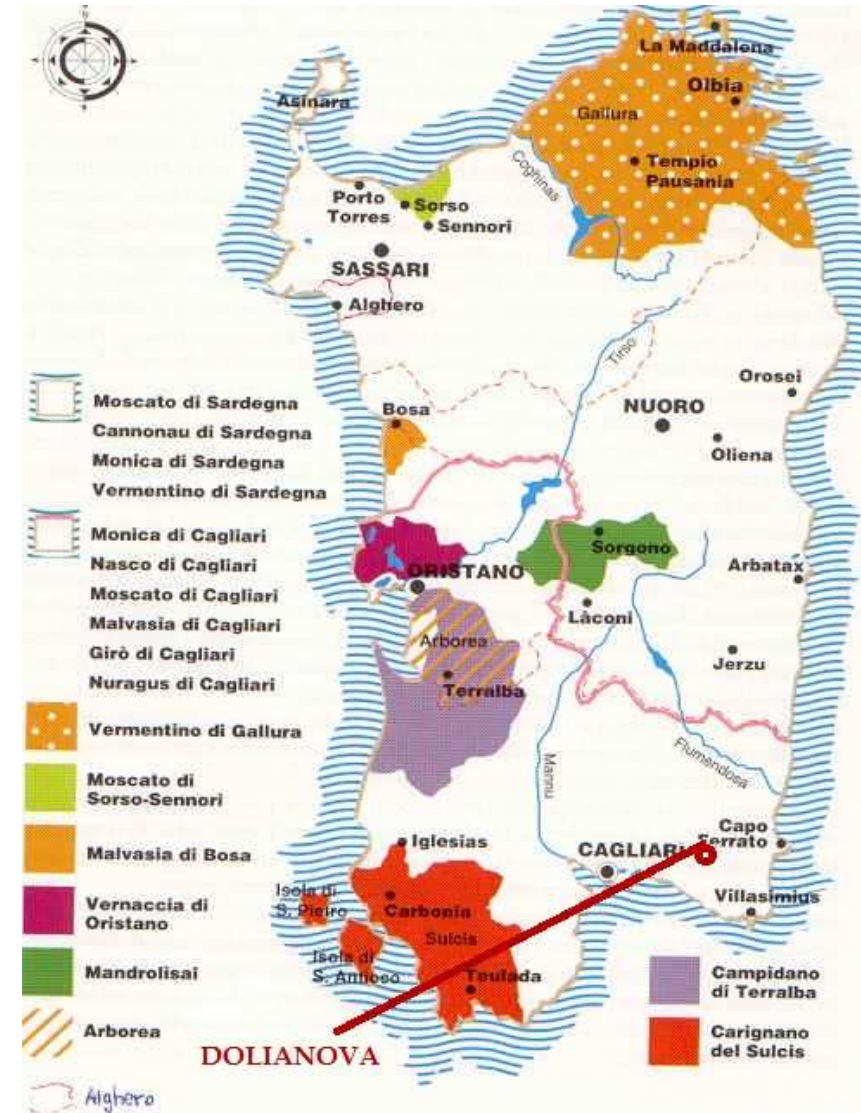


Sar da igne



| | |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Dénomination : | VERMENTINO DI SARDEGNA DOC |
| Encépagement : | 100% Vermentino |
| Nombre bouteilles produites : | 120.000 |
| Type de plantation : | Guyot |
| Nature du sol : | sable, argile et calcaire |
| Altitude et exposition : | 150 M sud-est |
| Rendement : | 75 hectolitres:hectares |
| Vinification : | Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées avec permanence de 30 jours sur ses lies |
| Affinage : | 2 mois en cuve inox |
| Garde : | 2 à 3 ans |
| Dégustation : | Robe jaune claire aux reflets brillants, nez d'agrumes avec notes assez salines. La bouche est vive avec des arômes expressifs et une belle minéralité, un vin facile et désaltérant grâce à une spidité agréable |
| Mariage mets-vins : | A l'apéritif, sur des fruits de mer ou des poissons marinés |

VIGNOBLE DE SARDAIGNE



MONICA DI SARDEGNA "Dolia"

CANTINE di DOLIANOVA

Localita sant esu
09041 Dolianova (CA)
Site internet : cantinedidolianova.it

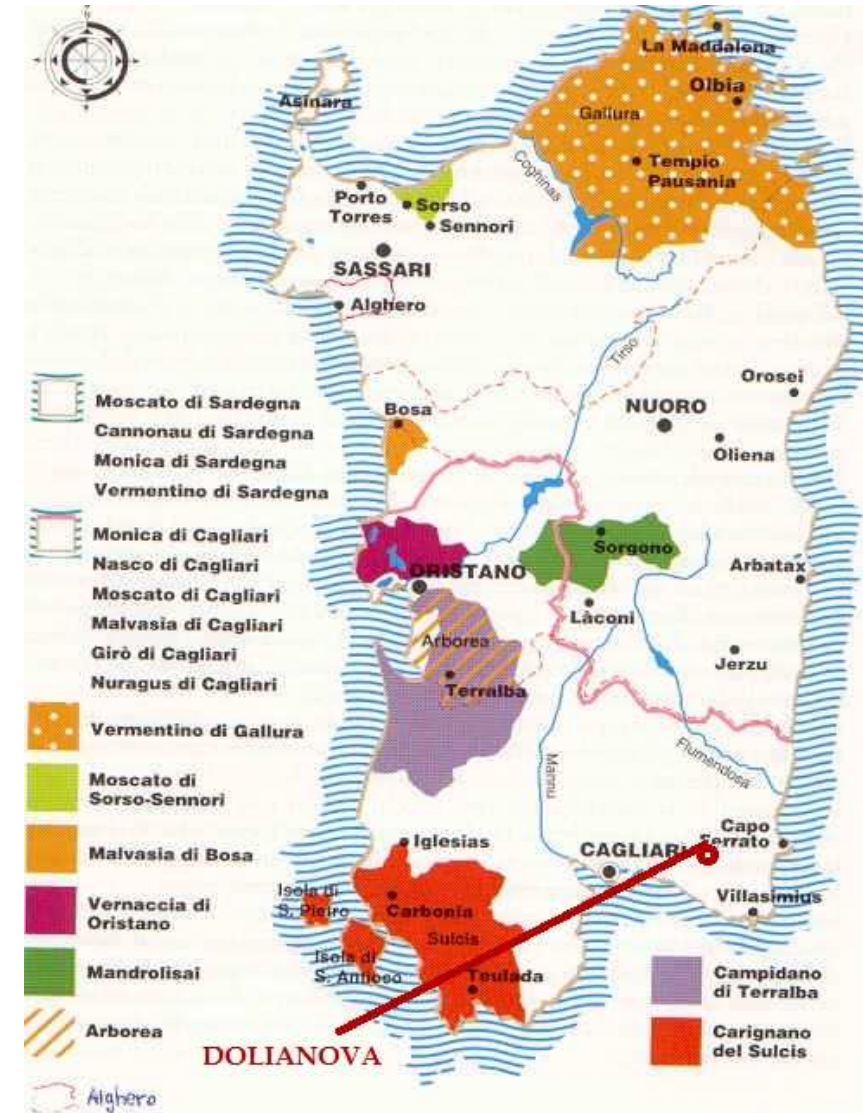


Sardaigne



| | |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Dénomination : | MONICA DI SARDEGNA DOC |
| Encépagement : | 100 % Monica |
| Nombre bouteilles produites : | 150 000 |
| Type de plantation : | Guyot |
| Nature du sol : | Sable et limon |
| Altitude et exposition : | 180 M sud ouest |
| Rendement : | 70 h/hectare |
| Vinification : | Traditionnelle en cuve inox |
| Affinage : | 6 mois en bouteille |
| Garde : | 2 à 4 ans |
| Dégustation : | Vin de style facile et friand mais avec une structure agréable et des tanins soyeux. Il possède un côté velouté délicat et soyeux et une tonalité de fruits rouges mûrs très maîtrisée avec un équilibre parfait. |
| Mariage mets-vins : | A l'apéritif, sur des charcuteries ou autres antipasti à base de légumes, sur des viandes grillées ou parfait également sur tout un repas |

VIGNOBLE DE SARDAIGNE



CANNAU DI SARDEGNA

“Dolia”

CANTINE di DOLIANOVA

Localita sant esu
09041 Dolianova (CA)
Site internet : cantinedidolianova.it



Sar da igne



| | |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Dénomination : | CANNAU DI SARDEGNA DOC |
| Encépagement : | 100 % Cannonau |
| Nombre bouteilles produites : | 150 000 |
| Type de plantation : | Guyot |
| Nature du sol : | Sable et limon |
| Altitude et exposition : | 180 M sud ouest |
| Rendement : | 70 h/hectare |
| Vinification : | Traditionnelle en cuve inox |
| Affinage : | 6 mois en bouteille |
| Garde : | 2 à 4 ans |
| Dégustation : | Vin assez facile avec un côté gourmand et très rond agréable. Les tanins sont souples avec une trame fruitée bien présente et une acidité parfaite. |
| Mariage mets-vins : | Viande rouge grillée, Pizzas, pâtes à la viande |

VIGNOBLE DE SARDAIGNE

