



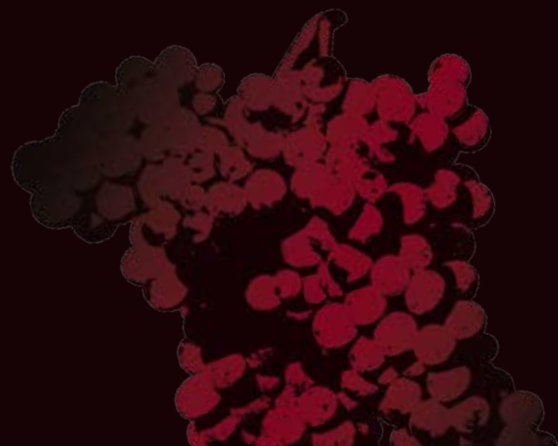
TP

CAGNULARI

Isola dei Nuraghi Igt

Il Cagnulari è il nome del vitigno a bacca rossa di probabile origine spagnola diffuso soprattutto nel nord-ovest dell'isola in seguito al dominio aragonese del seicento.

Cagnulari is the name of the red grape vine and probably traces its origins to Spain, yet it is found predominantly in the North-West of the island, largely due to the Aragonese occupation of the area in the 1600s.



CARATTERISTICHE
TECNICHE /
TECHNICAL CHARACTERISTICS

Gradazione alcolica / *Alcohol content*

14-14,5% vol.

Capacità/ *Volume*

750 ml

Potatura e Vendemmia / *Pruning and harvest*

Manuale con selezione dei grappoli /

Manually, with the selection of grape clusters.

Vinificazione / *Vinification*

Macerazione per 10-12 giorni / *Maceration for 10-12 days.*

Esame visivo / *Visual*

Colore rosso intenso / *Deep red in colour.*

Esame olfattivo / *Olfactory*

Sentori di fiori selvatici, di frutti rossi maturi e speziato /
Notes of wild flowers, mature red fruits and a hint of spice.

Esame gustativo / *Taste*

Asciutto, sapido, elegante, pieno, di ottima struttura /
Dry, pleasant flavour and elegantly structured.

Abbinamenti / *Suggested with*

È il compagno ideale dei grandi antipasti con salumi
isolani, di minestre di buon condimento e degli arrostiti
di carni bianche e rosse / *The ideal accompaniment to the
local salami, rich soups and roasted white or red meat dishes.*

Temperatura consigliata di servizio /

18°C

Recommended serving temperature

64°F

PODERI
Parpinello
ALGHERO

La cantina sorge in località Janna de Mare circondata da un oliveto e da vigneti che si estendono su un terreno con presenza di marne calcaree, conglomerati ed arenarie adatto a produrre uve di ottima qualità.

Le tecniche colturali adottate, attente all'innovazione pur nel rispetto della tradizione e dell'ecosistema del territorio, sono arricchite dalla creatività, passione ed esperienza maturata in mezzo secolo di attività in Sardegna dall'enologo Giampaolo Parpinello.

The cellar is located in the locality named Janna de Mare and is surrounded by olive groves and vineyards that stretch out on a terrain of calcareous marne, conglomerate and sandstone, the perfect combination to ensure excellent quality wines.

We implement the newest innovations in our cultivation methods, with respect to tradition and the ecosystem of our geographical location. The most important factor, however, is the creativity, passion and extensive experience of over 50 years in Sardinia of the oenologist Giampaolo Parpinello.