

S'arai - Pala Isola dei Nuraghi IGT



Notes de dégustation :

Robe : rouge rubis intense avec des reflets grenats.

Nez : intense et persistant avec des notes de fruits mûres et des effluves d'amandes.

Bouche : moelleuse de grande structure chaude et enveloppante.

Accords mets-vin :

Idéal avec du gibier à plumes, des viandes roties, des fromages affinés mais non piquants.

Le saviez-vous ?

S'arai fait partie des 140 grands crus italiens, c'est LE CRU de la famille PALA.

Les vignes ont entre 40 et 67 ans.



Typologie : Vin rouge tranquille



Producteur : Pala



Zone de production : Sardaigne, Province de Cagliari.



Cépage : 40% cannonau, 30% carignano, 30% bovale.



Garde : au delà de 10 ans.



Degré alcoolique : 14,5% Vol.



Température de service : 16-18° C

