

Terre di Arenaria 2017 di Cantina Piras

Il Terre di Arenaria di Cantina Piras è un blend originale di Merlot, Cabernet Franc e vitigni locali, nato sui suoli sabbiosi della penisola del Sinis, in Sardegna, a soli seicento metri dal mare. Questo legame con il territorio dona alle uve un carattere unico, cullato dal vento marino e dal sole mediterraneo. Dopo una macerazione di dieci giorni, il vino matura otto mesi in acciaio e affina tre mesi in bottiglia.

Il risultato è un rosso rubino intenso dai riflessi granata. Al naso è fine e sensuale, mentre in bocca si rivela caldo, vellutato e persistente, con ricchi sentori di mora e frutti di bosco bilanciati da una piacevole sapidità marina.

Per esaltarne la struttura e la morbidezza, l'abbinamento ideale è con la cucina sarda di terra: perfetto con il classico maialetto allo spiedo o con un pecorino sardo stagionato.



Vitigni:

Merlot 40%, Cabernet Franc 20%,

Vitigni locali 40%

Gradazione alcolica:

15%

Zona di produzione:

Sardegna

Denominazione vino:

Isola dei Nuraghi Igt