

Produktpass	vom 07.12.2020
Bezeichnung	PEDRAIA Nuragus di Cagliari
Qualität	DOC
Jahrgang	2019
Erzeuger	SANTADI
Region	SARDINIEN
Trauben	Nuragus;
Gärungsmethode	Bei kontrollierter Temperatur; Edelstahl
Ausbaumethode	Edelstahltank
Geschmack	Frische Nase, floreal mit vielen Nuancen, fruchtig, weich am Gaumen, Alk. nicht spürbar, elegant . Zu Vorspeisen, leichten Nudelgerichten und Fischzubereitungen. Welches Potential in einer verschlafenen" Genossenschaft stecken kann, beweist diese aus der südöstlichen Ecke Sardinien. Es wurde freigelegt von einem energischen Präsidenten (Antonio Pilloni), einem tatkräftigen Verwaltungsfachmann (Raffaele Cani) und einem tüchtigen jungen Önologen (Piero Sella), dem später Davide Pera gefolgt ist. Alle ihre Weine - ohne Ausnahme! - gehören heute zur unbestrittenen qualitativen Spitze
Trinkempfehlung	Zu Vorspeisen, leichten Nudelgerichten und Fischzubereitungen.
Serviertemperatur	8 - 10°
Erzeuger-Info	Welches Potential in einer "verschlafenen" Genossenschaft stecken kann, beweist diese aus der südöstlichen Ecke Sardinien. Es wurde freigelegt von einem energischen Präsidenten (Antonio Pilloni), einem tatkräftigen Verwaltungsfachmann (Raffaele Cani) und einem tüchtigen jungen Önologen (Piero Sella), dem später Davide Pera gefolgt ist. Alle ihre Weine - ohne Ausnahme! - gehören heute zur unbestrittenen qualitativen Spitze Italiens.
Alk.-Gehalt in % vol.	13,10
Weinsäure in g/l	5,00
Restzucker in g/l	1,30
Schwefel (frei) in mg/l	36,00
Schwefel (gesamt) in mg/l	108,00
Nettoextrakt in g/l	22,20
Bio-Zertifikat?	Nein
Anmerkung	

Art.-Nr. bei IL NURAGHE

10054-19