



IMA FOOD 

Prodotti tipici della Sardegna

Distributore area Balcani

I VINI

IMA FOOD OOD Ul. Ivan Rilski 42-44 1000 Sofia
www.imafood.eu officeimafood@gmail.com 00359 877670919



CAGNULARI

Denominazione: Isola dei Nuraghi IGT

È un vino ottenuto da uve Cagnulari. Il colore rosso rubino intenso ed il profumo delicato di frutta rossa, reso ancora più raffinato da una leggera nota di legno di rovere, sono le sue caratteristiche tipiche. Sposo della cucina tradizionale accompagna gradevolmente il consumo delle carni, dei contorni e dei formaggi, anticipando tutto ciò che di buono e solenne allietta ed esalta la tavola.

Annata:	2012
Grado alcolico:	15,00 % Vol.
Acidità totale:	5,30 g/l
Zuccheri riduttori:	secco
Estratto totale:	34,30 g/l
Estratto netto:	31,00 g/l



KENTÀLES

Denominazione: Vino di uve stramature

È ottenuto da uve raccolte tardivamente e sottoposte ad un naturale appassimento al sole. Il colore si presenta di un giallo brillante. Il profumo intenso ed elegante, esprime aromi floreali accompagnati da accattivanti note di frutta secca e miele. Il gusto, sostenuto da una buona acidità, è fine, pieno e regala piacevoli sensazioni. Vino da meditazione, si abbina gradevolmente a formaggi erborinati e dolci tipici della tradizione sarda.

Annata:	2012
Grado alcolico:	16,00 % Vol.
Acidità totale:	5,40 g/l
Zuccheri riduttori:	105 g/l
Estratto totale:	148 g/l
Estratto netto:	48 g/l



LUGHERRA

Denominazione: Isola dei Nuraghi IGT

Di colore rosso rubino intenso, con inserimenti di viola scuro. Si manifesta all'olfatto con grande impatto di sentori di inchiostro di china e di piccoli frutti selvatici, rossi e neri, in grande equilibrio con le leggere note vanigliate e tabaccate, ingentilite da una leggera nota di legno di rovere. In bocca, intenso, persistente ed articolato, si elargisce con note calde e morbide, ricche di sapidità, che preludono ad un vino dove i caratteri fortemente minerali, regalano alla cavità orale una piacevole piccantezza che si armonizzerà con la conferma degli aromi retro-olfattivi..

Annata:	2011
Grado alcolico:	14,50 % Vol.
Acidità totale:	5,30 g/l
Zuccheri riduttori:	secco
Estratto totale:	34,90 g/l
Estratto netto:	31,90 g/l





MATTARIGA

Denominazione: Vermentino di Sardegna DOC

È ottenuto da uve Vermentino coltivate su terreni calcarei, collinari, con una buona escursione termica che ha consentito di preservare gli aromi. Basse rese per ettaro ed un'accurata vinificazione hanno permesso di ottenere una buona concentrazione.

Fine e delicato l'aroma, equilibrato ed intenso il gusto.

Annata:	2013
Grado alcolico:	14,0 % Vol.
Acidità totale:	5,40 g/l
Zuccheri riduttori:	0,30 %
Estratto totale:	23,26 g/l
Estratto netto:	20,26 g/l

