



**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

# Scheda tecnica Cannonau di Sardegna D.O.C Rosso Riserva

**Vitigno:** Cannonau selezionato nelle migliori vigne del nostro territorio  
**Qualificazione:** Cannonau di Sardegna D.O.C Rosso Riserva  
**Aspetto:** Dal colore rosso rubino con riflessi granata  
**Profumo:** Il suo bouquet è intenso, persistente e speziato con sentori di vaniglia e cannella  
**Sapore:** Sapido, intenso di fresca acidità con tannini fini e delicati  
**Alcolicità:** 13,5% vol  
**Accostamenti:** Adatto ai primi piatti saporiti, cacciagione e arrostiti in genere  
**Temperatura di servizio:** 16° c.



**IS CHERCHIS**  
*Vino Naturale*

**Sabadi**  
**Cannonau di Sardegna**  
Denominazione di Origine Controllata  
**Riserva / Reserve**  
**Rosso / Red 2013**  
Invecchiato 12 mesi in botti di legno  
Aged 12 months in oak barrels

Vitigno: Cannonau selezionato nelle migliori vigne del nostro territorio  
Aspetto: Dal colore rosso rubino con riflessi granata  
Profumo: Il suo bouquet è intenso, persistente e speziato con sentori di vaniglia e cannella  
Sapore: Sapido, intenso di fresca acidità con tannini fini e delicati  
Accostamenti: Adatto ai primi piatti saporiti, cacciagione e arrostiti in genere  
GRAPES: Cannonau, selected from the best vineyards  
ASPECT: Ruby red with garnet tinges  
NOSE: Intense, persistent and spicy bouquet with scents of vanilla and cinnamon  
TASTE AND FLAVOUR: Sapid, intense, freshly acid with fine delicate tannins  
SUGGESTED FOOD MATCHES: Tasty pasta and rice courses, game and roasted meat in general

Conservare a temperatura +16°C. Versare nel decanter 20 minuti prima del consumo.  
Store at room temperature +16°C. Pour in decanter 20 minutes before consumption.

Imbottigliato da Maurizio Cherchi Viticoltore  
Castiadas - Italia  
web: [www.ischerchisvinonaturale.com](http://www.ischerchisvinonaturale.com) - mail: [ischerchis@tiscali.it](mailto:ischerchis@tiscali.it)

750 ml e **PRODOTTO IN ITALIA** **14,5% vol**  
PRODUCT OF ITALY

CONTIENE SOFITE - CONTAINS SULPHITES - ENTIENNT SULFITE

**IS CHERCHIS**

**Sabadi**  
**CANNONAU DI SARDEGNA**  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Maurizio Cherchi - Viticoltore  
Castiadas - Italia

## Scheda tecnica Sabadi I.G.T.Isola dei Nuraghi

Denominazione: Indicazione Geografica Tipica

Zona di Produzione: Loc.Sabadi- Castiadas (CA)- Italy

Tipo di Terreno: Disfacimento granitico-Sabbioso

Vitigni: Carignano 100%

Altitudine: 90/100 m slm

Esposizione: Sud/Ovest

Sistema di Allevamento: Cordone Speronato

Provenienza delle Uve: da 10 a 15 anni

Produzione per HA: 40q/ uva

Possibilità di Invecchiamento: 5/10 anni

Tipo di Raccolta: Selezione manuale, prima metà di Ottobre

Vinificazione ed affinamento: Dopo un'accurata selezione delle uve, fermentazione di circa 15-20 giorni a temperature controllate in serbatoi tronco conici di acciaio. Fermentazione malolattica parte in acciaio. Segue la maturazione per uno/ due anni parte in botte inox. Affinamento in bottiglia per 6 mesi.



IS CHERCHIS

*Vino Naturale*

### **Scheda Organolettica:**

Colore: Rosso Rubino brillante e profondo

Naso: Profumi immediatamente floreali con ricordi di ciliegia sotto spirito e leggere nuance di erba tagliata.

Spezie, cuoio e tabacco completano la ricchezza dello spettro olfattivo.

Palato: Rotondo, gusto lungo, contrastato e dalla struttura finemente delineata; finale netto e profondo.

### **Scheda di Servizio:**

Temperatura di servizio ideale: 16°-20° C.

Abbinamenti: Compagno di piatti elaborati, non disdegna neppure pietanze sobrie ed essenziali o abbinamenti più sperimentali, selvaggina, zuppe di pesce, tonno.

### **Bicchieri Consigliato:**

La caratteristica di questo bicchiere è data dalla sua grande dimensione. Ha un corpo piuttosto ampio per consentire la giusta ossigenazione di vini rossi lungamente affinati in bottiglia e con tannini che hanno già assunto un carattere più morbido. Inoltre consente di evitare, quando possibile, la decantazione del vino grazie alla sua ampiezza; ciò consente un'adeguata ossigenazione del vino, sviluppando aromi complessi e terziari, che saranno ben concentrati nell'apertura più stretta. L'apertura è inoltre alta e diritta in modo da dirigere il vino inizialmente nella parte posteriore della bocca; ciò favorirà la concentrazione degli aromi.