



I GRANDI CLASSICI



CANTINA SANTA MARIA LA PALMA

ALGHERO



LA CANTINA DI SANTA MARIA LA PALMA.

La CANTINA DI S. MARIA LA PALMA trae le sue origini nel periodo immediatamente successivo alla seconda guerra mondiale quando, in base a un provvedimento emanato a livello nazionale, si procedette all'esproprio di una vasta superficie di terra utilizzata esclusivamente per la pastorizia, dandola in concessione a braccianti agricoli.

All'inizio degli anni 50 si procedette alla trasformazione del comprensorio bonificando vaste aree, insediando delle famiglie sui diversi appezzamenti ed attuando un'adeguata e razionale sperimentazione volta ad individuare le colture più adatte alle caratteristiche pedoclimatiche della zona. I risultati della sperimentazione misero subito in evidenza la forte vocazionalità dei terreni per una viticoltura di alta qualità, in particolar modo riferita a vitigni quali Cannonau e Vermentino.

Questo fatto determinò la nascita di una superficie "pilota" di oltre 300 ettari, suddivisi in 65 piccole aziende, ubicate in località Maristella, nel suggestivo e splendido scenario compreso tra il Golfo di Alghero e la Baia di Porto Conte (l'antica Baia Ninpharum). La validità dei prodotti ottenuti, la volontà e la tenacia dei vignaioli ed il considerevole sviluppo che, grazie a queste iniziative il territorio stava avendo, portarono alla fondazione, a fine 50, di una Cantina Sociale che venne ubicata in località Santa Maria La Palma, da cui prese il nome. La cantina iniziò ad operare con la Vendemmia 1959. La struttura iniziale aveva una capacità complessiva di 65.000 ettolitri in vasche di cemento e 4.000 in botti di rovere.

Nell'arco degli ultimi trent'anni, viticoltori e vigneti sono aumentati e la Cantina si è profondamente trasformata ed ingrandita, affiancando alla struttura iniziale reparti tecnologicamente avanzati, che annoverano quanto di meglio oggi l'enologia può proporre per l'ottenimento di vini di alta qualità che poggiano le loro caratteristiche soprattutto sulla fragranza, la freschezza e l'intensità dei profumi.



SANTA MARIA LA PALMA WINERY.

SANTA MARIA LA PALMA WINERY came into existence during the period immediately after the second world war, when a national decree led to a huge expanse of land which was previously used exclusively as pasture being expropriated and granted to farm labourers.

Transformation of the territory began early in the 50s through reclamation of vast areas, and by settling families on parcels of land and carrying out intelligently-planned experiments to determine which crops were most suited to the soil and climate of the area.

The result of these experiments soon showed that the land was perfectly suitable for high quality viticulture, in particular for vines like Cannonau and Vermentino. A “pilot” area of 300 ha. was thus created, subdivided into 65 smaller enterprises located in the Maristella region against the stunning backdrop of the Gulf of ALGHERO and PORTO CONTE Bay (in ancient times Baia Ninpharum). The fine products obtained and the tenacity and willpower of winegrowers, together with the considerable development which the territory underwent thanks to these efforts, all culminated in the foundation at the end of the 50s of a Winegrowers’ Association, located at SANTA MARIA LA PALMA, from which it took its name. The Winery began operations with the harvest of 1959. The first plant had a total capacity of 65,000 hl. in cement vats and 4,000 in oak barrels.

Over the past 30 years wine-growers and vines have increased and the Winery has been radically transformed and enlarged, with the addition of high technology departments alongside the original plant, using the best wine-making techniques available today to produce top quality wines featuring above all fragrance, freshness and intensity of bouquet.

MONICA DI SARDEGNA D.O.C.

MONICA DI SARDEGNA

I GRANDI CLASSICI



Vitigno a bacca rossa, coltivato su terreni profondi e mediamente calcarei, ben esposti al sole, dove esprime al meglio le sue peculiari caratteristiche.

Colore: Rosso rubino intenso.

Profumo: Intenso e persistente con spiccate note di frutti a bacca rossa ed una leggerissima nota vegetale.

Sapore: Secco, abbastanza caldo d'alcool, con una leggera acidità, sapido, di buona morbidezza e discreto corpo.

Accostamenti: Si abbina in maniera ottimale con minestre e piatti a base di carni bianche.

Temperatura di servizio: 18°C - 20°C

Alcool: 13% vol.

Wine species with red berries, cultivated on deep, medium-calcareous soils suitably exposed to the sun, where its peculiar characteristics are best expressed.

Colour: Ruby red.

Bouquet: Intense with fragrant and persistent scents of cherry and red fruits, and a very delicate hint of vegetable.

Flavour: Dry and warm, pleasantly soft and delicate to the palate, properly full-bodied and persistent.

Serving Suggestions: Good with first courses and dishes of white and red meat stewed and roast.

Serving Temperature: 18°C - 20°C

Alcoholic Content: 13% vol.

CANNONAU DI SARDEGNA D.O.C.

LE BOMBARDE

I GRANDI CLASSICI

Ottenuto dalle uve Cannonau di Sardegna D.O.C. è un vino dalla considerevole gradazione alcolica e dalla contenuta acidità totale, trae giovamento dalla maturazione in botti di rovere e da un affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

Colore: Rosso rubino intenso, vivo e brillante.

Profumo: Intenso e di grande finezza con eleganti sentori caratteristici.

Sapore: Secco, pieno e caldo, vellutato ma vigoroso, molto armonico con fondo caratteristico e giustamente tannico.

Accostamenti: Si sposa ottimamente a piatti di carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: È un prodotto di gran pregio che verrà maggiormente esaltato se servito fra i 18°C - 20°C

Alcool: 13% vol.

Wine obtained from Sardinian Cannonau D.O.C. grapes.

Colour: Bright, clear, deep ruby-red.

Bouquet: A fine, intense perfume with characteristic elegant scents.

Flavour: Dry, full and warm, it is velvety but robust, and harmonious with its pleasantly characteristic tannin flavour.

Characteristics: With its high alcoholic content and limited total acidity, it benefits from maturing in oak barrels and being left to refine in bottles before being marketed.

Serving Temperature: The qualities of this excellent wine are enhanced if it is served at 18°C - 20°C

Alcoholic Content: 13% vol.



ALGHERO ROSSO D.O.C.

CABIRÒL

I GRANDI CLASSICI



Attento uvaggio tra uve autoctone di Cagnulari, ed un vitigno internazionale come il Cabernet Sauvignon.

Colore: Rosso rubino carico, vivo e brillante.

Profumo: Intenso, suadente, caratteristico, con sentori di liquirizia e frutti di bosco.

Sapore: Pieno, morbido e strutturato, con leggera nota tannica.

Accostamenti: Primi piatti di pasta e risotti con salse di carne, carni grigliate e formaggi mediamente stagionati.

Temperatura di servizio: 18°C - 20°C

Alcool: 13% vol.

Obtained by blending the grapes of the native Cagnulari wine, and those of the antonomastic international wine, Cabernet.

Colour: Deep, bright and brilliant ruby red.

Bouquet: Intense spicy hints, aromas of yellow pepper, red berry fruit, and jam.

Flavour: Dry and warm, pleasantly soft and delicate to the palate, properly full-bodied and persistent.

Serving Suggestions: Pasta and rice dishes with meat sauce; grilled meat, and medium hard cheese.

Serving Temperature: 18°C - 20°C

Alcoholic Content: 13% vol.

VERMENTINO DI SARDEGNA D.O.C.

I PAPIRI

I GRANDI CLASSICI

Vino ottenuto da uve Vermentino provenienti da vigneti selezionati, allevati con sistemi di lotta integrata e riportati, con le opportune pratiche colturali, ad una minore resa in uva per ettaro.

Colore: Giallo paglierino.

Profumo: Intenso, vinoso, persistente e fruttato con sentori di melone, banana e mandorla amara.

Sapore: Pieno, morbido, intenso e persistente, fruttato con retrogusto amarognolo tipico del vermentino.

Accostamenti: Si accompagna a tutti i piatti di pesce, crostacei e frutti di mare.

Temperatura di servizio: 8°C - 10°C

Alcool: 13% vol.

Selected vines cultivated to yield a smaller quantity of fruit per hectare, provide the Sardinian Vermentino grapes from which this wine is made.

Colour: Straw-yellow.

Bouquet: Intense, winy and lasting, with fruity scent of melon, banana and bitter almond.

Flavour: Full and smooth, it is intense, fruity and lasting, with a slightly bitter aftertaste typical of Vermentino.

Serving Suggestions: The ideal accompaniment for all kinds of fish, shell-fish and seafood dishes.

Serving Temperature: 8°C - 10°C

Alcoholic Content: 13% vol.



VERMENTINO DI SARDEGNA D.O.C.

VERMENTINO BLU

I GRANDI CLASSICI



Vino bianco ottenuto con le uve Vermentino di Sardegna D.O.C.

Colore: Giallo paglierino con tenui riflessi verdognoli.

Profumo: Vinoso, equilibrato, ma ben espresso con fresca fragranza che ricorda la mela matura.

Sapore: Asciutto, fresco e leggermente vivace, molto armonico, con un retrogusto di mandorla.

Accostamenti: Si sposa a piatti di pesce ed in particolare ai crostacei.

Temperatura di servizio: 10°C - 12°C

Alcool: 12% vol.

White wine obtained from Sardinian Vermentino D.O.C. grapes.

Colour: Pale straw-yellow with soft hints of green.

Bouquet: Its winy aroma is well-balanced, delicate though distinct, with a fresh fragrance reminiscent of ripe apples.

Flavour: It has a harmonious taste, dry but not harsh, crisp and rather lively, with a pleasantly lingering apples.

Serving Suggestions: Ideal accompaniment for fish dishes, especially shell-fish

Serving Temperature: 10°C - 12°C

Alcoholic Content: 12% vol.

CANNONAU DI SARDEGNA D.O.C.

VALMELL

I GRANDI CLASSICI

Ottenuto dalle uve Cannonau di Sardegna D.O.C. è un vino dalla considerevole gradazione alcolica e dalla contenuta acidità totale.

Colore: Rosso rubino intenso, vivo e brillante.

Profumo: Intenso e di grande finezza.

Sapore: Secco, pieno e caldo, vellutato ma vigoroso, molto armonico con fondo caratteristico, giustamente tannico.

Accostamenti: Si sposa ottimamente a piatti di carni rosse, selvaggine e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 18°C - 20°C

Alcool: 13% vol.

Wine obtained from Sardinian Cannonau D.O.C. grapes. It has alcoholic content and limited total acidity.

Colour: Bright, clear, deep ruby-red.

Bouquet: A fine, intense perfume with characteristic elegant scents.

Flavour: Dry, full and warm, it is velvety but robust, an harmonious with is pleasantly characteristic tannin flavour.

Serving Suggestions: Should be served at a cool temperature and fittingly accompanies red meats, game and strong cheeses.

Serving Temperature: 18°C - 20°C

Alcoholic Content: 13% vol.







VERMENTINO DI SARDEGNA D.O.C.

ARAGOSTA RENANA

I GRANDI CLASSICI



Vino bianco ottenuto con le uve Vermentino di Sardegna D.O.C.

Colore: Giallo paglierino con tenui riflessi verdognoli.

Profumo: Vinoso, equilibrato, ma ben espresso con fresca fragranza che ricorda la mela matura.

Sapore: Asciutto senza asperità, fresco e leggermente vivace, molto armonico, con misurato fondo di mandorla giustamente persistente.

Accostamenti: Si accompagna divinamente ai piatti di pesce ed in particolare ai crostacei.

Temperatura di servizio: 10°C - 12°C

Alcool: 12% vol.

White wine obtained from Sardinian Vermentino D.O.C. grapes.

Colour: Pale straw-yellow with soft hints of green.

Bouquet: Its winy aroma is well-balanced, delicate though distinct, with a fresh fragrance reminiscent of ripe apples.

Flavour: It has a harmonious taste, dry but not harsh, crisp and rather lively, with a pleasantly lingering aftertaste of almonds.

Characteristics: Best drunk within a year of production.

Serving Suggestions: Ideal accompaniment for fish dishes, especially shell-fish

Serving Temperature: 10°C - 12°C

Alcoholic Content: 12% vol.

VERMENTINO DI SARDEGNA D.O.C.

ARAGOSTA BORDOLESE

I GRANDI CLASSICI

Vino bianco ottenuto con le uve Vermentino di Sardegna D.O.C.

Colore: Giallo paglierino con tenui riflessi verdognoli.

Profumo: Vinoso, equilibrato, ma ben espresso con fresca fragranza che ricorda la mela matura.

Sapore: Asciutto senza asperità, fresco e leggermente vivace, molto armonico, con misurato fondo di mandorla giustamente persistente.

Accostamenti: Si accompagna divinamente ai piatti di pesce ed in particolare ai crostacei.

Temperatura di servizio: 10°C - 12°C

Alcool: 12% vol.

White wine obtained from Sardinian Vermentino D.O.C. grapes.

Colour: Pale straw-yellow with soft hints of green.

Bouquet: Its winy aroma is well-balanced, delicate though distinct, with a fresh fragrance reminiscent of ripe apples.

Flavour: It has a harmonious taste, dry but not harsh, crisp and rather lively, with a pleasantly lingering aftertaste of almonds.

Characteristics: Best drunk within a year of production.

Serving Suggestions: Ideal accompaniment for fish dishes, especially shell-fish

Serving Temperature: 10°C - 12°C

Alcoholic Content: 12% vol.



ALGHERO VERMENTINO FRIZZANTE D.O.C.

ARAGOSTA FRIZZANTE

I GRANDI CLASSICI



Vino frizzante ottenuto per spremitura leggera dell'uva Vermentino di Alghero vendemmiata in anticipo.

Colore: Giallo paglierino tenue.

Profumo: Fresco e garbatamente vinoso.

Sapore: Vivace ma morbido, con leggero retrogusto amarognolo.

Accostamenti: La sua modesta gradazione alcolica ne fa un ottimo aperitivo rendendolo contemporaneamente adatto ad accompagnare l'intero pasto.

Temperatura di servizio: 6°C - 8°C

Alcool: 11,5% vol.

Fizzy wine obtained from lightly pressing white Vermentino grapes of Alghero, harvested early.

Colour: Pale straw-yellow.

Bouquet: Fresh and pleasantly winy.

Flavour: Lively but smooth, with a slightly bitter after-taste.

Serving Suggestions: Its low alcohol content makes it an excellent aperitif; it can equally well be drunk throughout the meal. It should be drunk cool.

Serving Temperature: 6°C - 8°C

Alcoholic Content: 11,5% vol.

ALGHERO ROSATO D.O.C.

ARAGOSTA ROSÈ

I GRANDI CLASSICI

Vino rosato ottenuto dalla spremitura leggera delle uve rosse D.O.C. di Alghero.

Colore: Rosato vivo e brillante.

Profumo: Fresco, distinto, di giusta intensità e di buona finezza con lieve sentore di rosa e frutti di bosco.

Sapore: Asciutto, sapido, vivace ma armonico, piacevolmente fruttato con leggero fondo caratteristico.

Accostamenti: È consigliabile berlo quanto più possibile giovane con gli antipasti ed il pesce, fresco di cantina con minestre, carni bianche, formaggi molli.

Temperatura di servizio: 8°C - 10°C

Alcool: 11% vol.

Rosè wine obtained from lightly pressing red D.O.C. grapes of Alghero.

Colour: Bright, sparkling pink.

Bouquet: Its pleasantly fresh, distinct aroma is refined with a slight suggestion of rose fragrance and wild fruits.

Flavour: It has a strong, dry flavour, is lively yet harmonious and pleasantly fruity, with a characteristic lightness.

Serving Suggestions: It is best drunk as possible with starters and fish, or cool from the cellar with first courses, white meat or soft cheese.

Serving Temperature: 8°C - 10°C

Alcoholic Content: 11% vol.



VERMENTINO DI SARDEGNA D.O.C.

VERMENTINO

I GRANDI CLASSICI



Vino bianco ottenuto dal più conosciuto vitigno sardo a bacca bianca.

Colore: Giallo paglierino scarico.

Profumo: Vinoso, delicato, caratteristico.

Sapore: Secco, fresco ma morbido con un caratteristico retrogusto di mandorla e una modesta presenza di CO2 come residuo di fermentazione.

Accostamenti: Da bersi giovane entro l'anno successivo alla vendemmia, accompagnandolo a piatti a base di pesce ed antipasti.

Temperatura di servizio: 10°C - 12°C

Alcool: 12% vol.

White wine obtained from the white grapes of the best-known Sardinian wine.

Colour: Light straw-yellow.

Bouquet: Delicate, winy, distinctive. distinct, with a fresh fragrance reminiscent of ripe apples.

Flavour: Dry, fresh but smooth, with a characteristic almond aftertaste and light effervescence left after fermentation.

Characteristics: Best drunk within a year of production

Serving Temperature: 10°C-12°C

Alcoholic Content: 12% vol.

ALGHERO ROSATO D.O.C.

PUNTA ROSA

I GRANDI CLASSICI

Vino rosato ottenuto dalla spremitura leggera delle uve rosse D.O.C. di Alghero.

Colore: Rosato vivo e brillante.

Profumo: Fresco, distinto, di giusta intensità e di buona finezza con lieve sentore di rosa e frutti di bosco.

Sapore: Asciutto, sapido, vivace ma armonico, piacevolmente fruttato con leggero fondo caratteristico.

Accostamenti: È consigliabile berlo quanto più possibile giovane con gli antipasti ed il pesce, fresco di cantina con minestre, carni bianche, formaggi molli.

Temperatura di servizio: 8°C - 10°C

Alcool: 12% vol.

Rosè wine obtained from lightly pressing red D.O.C. grapes of Alghero.

*Colour: Bright, sparkling pink.
Bouquet: Its pleasantly fresh, distinct aroma is refined with a slight suggestion of rose fragrance and wild fruits.*

Flavour: It has a strong, dry flavour, is lively yet harmonious and pleasantly fruity, with a characteristic lightness.

Serving Suggestions: It is best drunk as possible with starters and fish, or cool from the cellar with first courses, white meat or soft cheese.

Serving Temperature: 8°C - 10°C

Alcoholic Content: 12% vol.



ALGHERO VERMENTINO FRIZZANTE D.O.C.

PALMÌ

LINEA SPECIALI



Vino frizzante ottenuto per spremitura leggera dell'uva Vermentino di Alghero vendemmiata in anticipo.

Colore: Giallo paglierino tenue.

Profumo: Fresco e garbatamente vinoso.

Sapore: Vivace ma morbido, con leggero retrogusto amarognolo.

Accostamenti: La sua modesta gradazione alcolica ne fa un ottimo aperitivo rendendolo contemporaneamente adatto ad accompagnare l'intero pasto.

Temperatura di servizio: 6°C - 8°C

Alcool: 10,5% vol. - 11% vol.

Fizzy wine obtained from lightly pressing white Vermentino grapes of Alghero, harvested early.

Colour: Pale straw-yellow.

Bouquet: Fresh and pleasantly winy.

Flavour: Lively but smooth, with a slightly bitter after-taste.

Serving Suggestions: Its low alcohol content makes it an excellent aperitif; it can equally well be drunk throughout the meal. It should be drunk cool.

Serving Temperature: 6°C - 8°C

Alcoholic Content: 10,5% vol.-11% vol.

ALGHERO ROSATO FRIZZANTE D.O.C.

CANTAVIGNA

LINEA SPECIALI

Vino rosato frizzante ottenuto da uve rosse D.O.C. della zona di Alghero vendemmate in anticipo e vinificate in bianco.

Colore: Rosa lucido.

Profumo: Garbatamente vinoso.

Sapore: Vivace ma morbido e delicatamente fruttato con spuma bianca e briosa.

Accostamenti: Da bere come aperitivo e a tutto pasto con piatti delicati ed elaborati

Temperatura di servizio: 6°C - 8°C

Alcool: 10,5% vol. - 11% vol.

Fizzy rosé wine obtained red Alghero D.O.C. grapes harvested early and crushed while white.

Colour: Shiny pink.

Bouquet: Pleasantly winy.

Flavour: Lively, though smooth and delicately fruity. Frothy, white mousse.

Serving Suggestions: To be drunk as an aperitif or throughout the meal; ideal accompaniment for delicate and elaborate dishes.

Serving Temperature: 6°C - 8°C

Alcoholic Content: 10,5% vol. - 11% vol.



ALGERO BIANCO D.O.C.

VIGNE DEL MARE

LINEA VIGNE DEL MARE



Vino ottenuto dalle uve bianche D.O.C. coltivate nella costiera di Alghero.

Colore: Giallo paglierino scarico.

Profumo: Delicatamente fruttato, vinoso ed equilibrato.

Sapore: Asciutto, senza asperità, fresco e garbatamente vivace, molto armonico.

Accostamenti: Da consumarsi preferibilmente giovane, accompagnandolo al pesce ed ai frutti di mare.

Temperatura di servizio: 8°C - 10°C

Alcool: 12% vol.

Wine obtained from white grapes cultivated along the coast of Alghero.

Colour: Straw-yellow.

Bouquet: Well-balanced and winy.

Flavour: Dry, without being sharp, it is fresh, pleasantly lively and harmonious.

Serving Suggestions:

Should be drunk as young as possible, accompanying fish or sea-food dishes.

Serving Temperature: 8°C - 10°C

Alcoholic Content: 12% vol.

ALGHERO ROSSO D.O.C.

VIGNE DEL MARE

LINEA VIGNE DEL MARE

Vino ottenuto dalle uve rosse D.O.C. di Alghero.

Colore: Rosso rubino brillante.

Profumo: Intenso, vinoso ed elegante.

Sapore: Asciutto, morbido, equilibrato, giustamente tannico con note caratteristiche di frutti a bacca rossa.

Accostamenti: Da accompagnarsi a minestre asciutte, arrosti a base di carni bianche e rosse, formaggi mediamente stagionati.

Temperatura di servizio: 16°C - 18°C

Alcool: 13% vol.

Wine obtained from red D.O.C. Alghero grapes.

Colour: Brought, sparkling ruby-red.

Bouquet: Intense and refined with characteristic elegant scent.

Flavour: Dry, full and warm, its velvety, harmonious flavour has pleasantly distinctive tannin traces.

Serving Suggestions: It has just the right alcohol content and limited total acidity. Its excellent characteristic can be best appreciated when served cool from the cellar.

Serving Temperature: 16°C - 18°C

Alcoholic Content: 13% vol.



VINO SPUMANTE BRUT

DON DOMÈ

LINEA SPUMANTI



Vino spumante Brut.

Colore: Paglierino chiaro brillante con riflessi verdognoli. Ha spuma bianca vivacissima, perlage sottile e continuo.

Profumo: Intenso, fresco e fruttato con lievi sentori di fior di mandorlo.

Sapore: Secco, sapido, fresco e vivace con retrogusto amarognolo.

Accostamenti: Può accompagnare l'intero pasto, stappando la bottiglia al momento della mescita.

Temperatura di servizio: 6°C - 7°C

Alcool: 12% vol.

Sparkling Brut Wine.

Colour: Sparkling, pale straw-yellow with hints of green. It has a frothy, white mousse, with subtle and persistent perlage.

Bouquet: Intense, fresh and fruit with a slight suggestion of almond flowers.

Flavour: Dry, pleasant, fresh and bright with a slight suggestion of almond flowers.

Serving Suggestions: Can ideally accompany the whole meal, opening the bottle at the moment of serving.

Serving Temperature: 6°C - 7°C

Alcoholic Content: 12% vol.

SPUMANTE DOLCE BIANCO

ARGENTERO

LINEA SPUMANTI

Vino spumante dolce ottenuto con il metodo Charmat da un riuscito mariage tra uve bianche.

Colore: Oro pallido e vivido, ha spuma esuberante, bianca e persistente con perlage sottile e continuo.

Profumo: Intenso e caratteristico.

Sapore: Dolce ma vivace, giustamente persistente.

Accostamenti: È il classico spumante da dessert da accompagnarsi, preferibilmente, con i dolci di fine pasto.

Temperatura di servizio: 8°C - 10°C

Alcool: 9% vol.

Sweet, sparkling wine obtained by the Charmat method from a successful blend of white grapes.

Colour: Pale gold with a lasting, frothy, white mousse and subtle, persistent perlage.

Bouquet: Fresh and pleasantly winy.

Flavour: Intense and distinctive.

Serving Suggestions: It is a classic dessert wine and should ideally accompany the sweet at the end of meal.

Serving Temperature: 8°C - 10°C

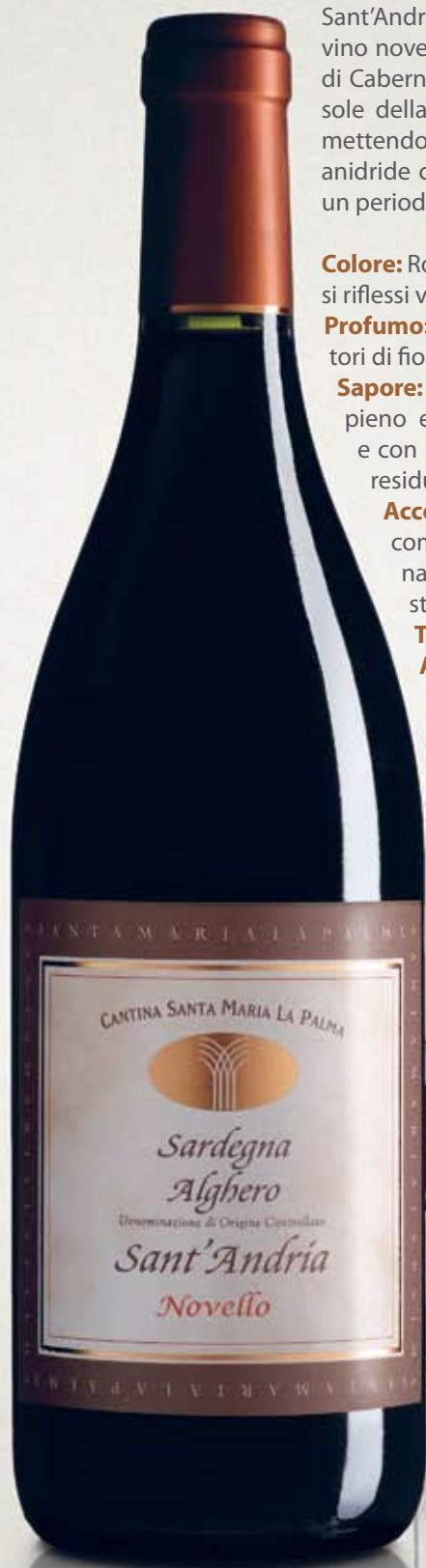
Alcoholic Content: 9% vol.



ALGHERO NOVELLO D.O.C.

SANT'ANDRIA

NOVELLO



Sant'Andria. Novembre nella lingua sarda, è un vino novello ottenuto da un sapiente uvaggio di Cabernet e Cagnulari ben maturati al caldo sole della pianura Algherese. Viene ottenuto mettendo a macerare in ambiente saturo di anidride carbonica i grappoli di uva interi per un periodo di 12 giorni.

Colore: Rosso rubino vivo e brillante con intensi riflessi violetti.

Profumo: Intenso, vinoso ma con evidenti sentori di fiori e frutti di bosco, tipico del novello.

Sapore: Di vino nuovo, fresco e vivace ma pieno e morbido, leggermente abboccato e con una modesta presenza di CO2 come residuo di fermentazione.

Accostamenti: Vino versatile, può accompagnare formaggi di media stagionatura, primi piatti, caldarroste e pasticceria salata.

Temperatura di servizio: 12°C - 14°C

Alcool: 11% vol. - 12% vol.

“Sant'Andria”. November in the Sardinian language, is a young wine made from a mixture of Cabernet and Cagnulari grapes, well-matured by the hot sun of the plains of Alghero. To produce this wine whole bunches of grapes are left to macerate for 12 days in an environment saturated with the carbon dioxide.

Colour: Bright, sparkling rubired with hints of deep violet.

Bouquet: Intense and winy but with the clear scent of wild flowers and fruit, typical of a young wine.

Flavour: New, fresh and lively but full and smooth, with a touch of sweetness, it remains slightly effervescent from fermentation.

Serving Suggestions: Is a young wine that is a perfect companion for traditional autumn dishes.

Serving Temperature: 12°C - 14°C

Alcoholic Content: 11% vol. - 12% vol.





CANTINA SANTA MARIA LA PALMA

ALGHERO