

## *Italian Wines in the world: Bacco Cagnulari Isola dei Nuraghi igt 2015*

*Abbiamo degustato per voi il Bacco Cagnulari Isola dei Nuraghi IGT 2015 dell'azienda agricola Siddùra*



*Bacco Cagnulari Isola dei Nuraghi igt 2015*  
Vino: Bacco  
Anno: 2015  
Prezzo (iva inclusa): 22,90 euro  
Produzione annua: 9.940 bottiglie  
Invecchiamento: 15/18 giorni (macerazione sui lieviti)  
Denominazione: Isola dei Nuraghi IGT Cagnulari  
Uvaggio (%): Cagnulari 100%  
Il successo non arriva mai per caso e un ottimo esempio, nel nostro mondo del vino, arriva dalla Sardegna dove in meno di dieci anni un'azienda, Siddùra, è riuscita a conquistarsi un posto molto importante nel panorama vitivinicolo internazionale. Non solo, oggi Siddùra rappresenta una delle realtà più rappresentative della Sardegna riuscendo a testimoniare la straordinaria vocazionalità vitivinicola di questa regione tutt'oggi troppo spesso poco conosciuta. Un ottimo esempio dei vertici qualitativi raggiunti in questi anni da Siddùra arriva dal loro Bacco 2015, ottenuto da una della varietà sarde più importanti, ma



# Wine Meridian

Read It, Taste It

*Italian daily news for key players and wine lovers*

*anche più difficili da vinificare, il Cagnulari coltivato nell'areale di Usini (Sassari), che rappresenta il territorio più vocato per questo vitigno. Ci ha colpito particolarmente già al naso con una originale trama di bosco (muschio fresco) dalla quale emergono sentori fruttati di prugna e marasca, ma anche speziati (pepe nero). In bocca arriva pieno, con un buon equilibrio e un finale persistente dove ritornano le sensazioni di frutta rossa. L'abbiamo abbinato ad un piatto della tradizione veronese come la pastisada de caval (spezzatino di cavallo) ed è stato perfetto.*

*SIDDURA Siddùra nasce dalla scoperta fatta da due imprenditori che individuarono e si innamorarono di una proprietà abbandonata ma incantevole nel cuore della Gallura. La cantina, al centro della tenuta, è perfettamente interrata al fine di sfruttare la coibentazione naturale data dal suolo. I terreni delle vigne di Siddura sono un misto di granito, sabbia e argilla, ideali per la viticoltura. L'obiettivo dell'azienda è quello di produrre vini che si identifichino con il terroir dal quale provengono.*

*SIDDURA Siddùra Snc,  
Luogosanto, OTmarketing@siddura.com www.siddura.com Fb:  
www.facebook.com/siddura/Tel. 079 6573027 Fax 079 9570860*