

CARIGNANO DEL SULCIS DOC TERRE RARE

Uvaggio	Carignano 100%
Origine	Sulcis
Sistemi d'allevamento	Cordone speronato
Densità d'impianto	4000 ceppi/ha
Resa	80 q.li/ha
Età media delle viti	20 anni
Vinificazione	Diraspatura; fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata con frequenti rimontaggi Affinamento in acciaio e in cemento per pochi mesi; segue un periodo minimo di 40 giorni in bottiglia
Affinamento	
Fermentazione Malolattica	Si
Grado alcolico	14 %
Acidità totale	5,5 g/l



750ml

Antico vitigno della tradizione sarda, forse portato dai fenici, il Carignano mostra una delle tante anime mediterranee dell'isola. Tipico delle zone sabbiose del Sulcis, dove le vigne sono allevate in maniera tradizionale e regalano uve generose quanto originali. Colore rubino lucente con giovani riflessi violacei, spalanca al naso un bouquet variegato e di impressionante intensità. Profumi che mutano nel bicchiere e ricordano il melograno, il ribes, le more selvatiche e le erbe aromatiche, prima di accenni più dolci di fichi e lievi sfumature finali di liquirizia. Il gusto, caldo e generoso, ha una trama carezzevole e tannini setosi, levigati e ricchi di sapore. Chiude su lunghi ricordi speziati e di frutta matura.

