



## **BUIO** ROSSO CARIGNANO DEL SULCIS DOC

VITIGNO:  
CARIGNANO.

ZONA DI PRODUZIONE:  
IL TERRITORIO DEL SULCIS, NELL'ESTREMITÀ SUD-OVEST DELLA SARDEGNA.

CLIMA:  
IL CLIMA DELLA ZONA È MEDITERRANEO, CARATTERIZZATO DA PIOGGE SCARSE DISTRIBUITE IRREGOLARMENTE NEL CORSO DELL'ANNO E CONCENTRATE QUASI TOTALMENTE NELLE STAGIONI AUTUNNALI ED INVERNALI, DA FREQUENTI VENTOSITÀ PROVENIENTI DA MAESTRO, DA TEMPERATURE ELEVATE NEL PERIODO PRIMAVERILE-ESTIVO, MITI IN AUTUNNO, VARIABILI TRA FREDDO SECCO E MITE IN INVERNO.

CARATTERE DEL TERRENO:  
IL TERRENO È DI NATURA SABBIOSA E CALCAREO-ARGILLOSA, RICCO DI SCHELETRO, STRUTTURALMENTE DI MEDIO IMPASTO, DISCRETA LA DOTAZIONE DI SOSTANZA ORGANICA E DI REAZIONE SUB-ALCALINA. È SUFFICIENTEMENTE DOTATO DEGLI ELEMENTI MINERALI CHE NE DETERMINANO LA QUALITÀ.

ALLEVAMENTO DELLE VITI:  
SPALLIERA ALLEVATA A CORDONE SPERONATO E ALBERELLO SU PIEDE FRANCO.

RESA UVA PER ETTARO:  
80 - 90 QL.

COLORE:  
SPLENDIDO ROSSO RUBINO CON NUANCES GRANATA A GRANDE VISCOSITÀ.

PROFUMO:  
NASO AMPIO ED ELEGANTE CON FRESCHI RICHIAMI A FRUTTA ROSSA MATURA, GERANIO, PEPE NERO E LEGGERI IDROCARBURI.

SAPORE:  
BOCCA CON INGRESSO LUNGO E DI RAZZA. VINO CHE SUPERA IL CONCETTO DI GRANDE VINO UGUALE VINO VECCHIO; RIESCE AD ESPRIMERE ARISTOCRAZIA CON NOTE GIOVANI E FRESCHE. MORBIDEZZA E PRONTA BEVA IN PERFETTA FUSIONE CON NOTE BALSAMICHE E TANNINI DOLCI.

ABBINAMENTI:  
CARNI ROSSE ALLA BRACE, TONNO ALLA BRACE, PRIMI PIATTI A BASE DI SELVAGGINA DA PIUMA, FORMAGGIO PECORINO FIORE SARDO.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:  
16° - 17°C

VENDEMMIA:  
DALLA SECONDA ALLA TERZA DECADE DI SETTEMBRE.

VINIFICAZIONE:  
MACERAZIONE DI 8 GIORNI A 24 - 26°C SULLE BUCCE. A MALOLATTICA SVOLTA IL VINO AFFINA PER 6 MESI IN VASCA DI CEMENTO E ALMENO 3 IN BOTTIGLIA.

GRADAZIONE:  
13,5 - 14% VOL

DISPONIBILE ANCHE NEL FORMATO DA 500 ML "MENO BUIO"

