



L'ORGOGGIO DI UN VINO SARDO



BUIO

CARIGNANO DEL SULCIS DOC

UVE:	Carignano.
ZONA DI PRODUZIONE:	Il territorio del Sulcis, nell'estremità sud-ovest della Sardegna, quasi circondato dal mare ed esposto costantemente a venti salmastri che caratterizzano il clima e i prodotti che li nascono. In pochi chilometri quadrati presenta un'ampia variabilità nelle matrici pedologiche. Terreni ricchi di arenaria eolica depositata su calcari cementati si alternano a zone argillose ricche di scheletro, calcare attivo e microelementi che danno origine, assieme alla influenza marina a vini dalla forte personalità.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Cordone speronato.
RESA:	70-80 quintali/ettaro.
VINIFICAZIONE:	Le uve diraspate e leggermente pigiate vengono fatte cadere per gravità nei serbatoi, dove avviata la fermentazione, vengono lasciate macerare col mosto per 9-12 giorni a 26 °C. Dopo la svinatura il vino viene lasciato maturare in acciaio per almeno 6 mesi. Completano l'affinamento un minimo di 2 mesi in bottiglia.
COLORE:	Rosso rubino luminoso e viscoso.
PROFUMO:	Naso ampio ed elegante con richiami a frutta rossa matura, erbe della macchia mediterranea, spezie piccanti.
GUSTO:	Riesce ad esprimere aristocrazia e ricchezza nonostante la giovinezza. Scattante e generoso, iodato e carnoso, si esprime con tannini mordaci ma non aggressivi, che supportati dalla sotterranea sapidità' donano slancio alle note fruttate e balsamiche.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI:	Primi piatti con condimenti decisi, tonno e carni rosse alla brace, selvaggina da piuma, formaggio pecorino fiore sardo.
GRADO ALCOLICO:	13,5%-14% vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	15-17 °C
FORMATO:	750 ML

