

## CARIGNANO DEL SULCIS RISERVA DOC TERRE RARE

<b>Uvaggio</b>	Carignano 100%
<b>Origine</b>	Giba
<b>Sistemi d'allevamento</b>	Spalliera - Cordone speronato
<b>Densità d'impianto</b>	4000 ceppi/ha
<b>Resa</b>	90 q.li/ha
<b>Età media delle viti</b>	18 anni
<b>Vinificazione</b>	Diraspatura, fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata dai 18°C ai 25°C con frequenti rimontaggi. fermentazione malolattica
<b>Affinamento</b>	12 mesi in barrique di secondo passaggio. Segue affinamento in bottiglia per 6 mesi.
<b>Grado alcolico</b>	14,5%
<b>Zuccheri residui</b>	4 g/l
<b>Acidità totale</b>	5,3 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 meridionali del Sulcis, proviene dalla tenuta costiera compresa tra Capo Teulada e la catena montuosa dell'Iglesiente. Qui le vigne sono allevate ad alberello, in maniera tradizionale, e regalano uve generose quanto originali. Colore rubino lucente con giovanili riflessi violacei, spalanca al naso un bouquet variegato e di impressionate 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 trama carezzevole e tannini finissimi, levigati e ricchi di sapore. Chiude su lunghi ricordi speziati e di frutta matura.

