



Tipologia di Vino:	Rosso
Uve:	Carignano del Sulcis 100%
Ubicazione vigneto:	Giba, Masainas, S.Anna Arresi, Pto Pino, Calasetta.
Esposizione:	Sud-Sud Ovest
Altimetria:	50 M s.l.m.
Terreno:	Sabbiosi, franco argillosi calcarei
Allevamenti viti:	ad Alberello Tipico Sardo
Densità:	5.000/7.000 piante/Ha
Età delle viti:	40 - 110 anni

Gestisci il consenso

Resa per ettaro:	15-40 Q.li
Vendemmia:	fine settembre
Fermentazione:	in vasche di Acciaio Inox
Affinamento:	Barrique e Tonneau di rovere Francese da 750 lt, per al meno 12 mesi e successivamente in Bottiglia per almeno 6 mesi
Bottiglie prodotte:	14.000
Formati:	0,75 lt-0,375 lt-1,5 lt (con prenotazione di minimo un anno 3 lt - 6 lt - 12 lt)

DESCRIZIONE:

Carignano di grande stoffa e concentrazione, dal grande potenziale di invecchiamento, prodotto da viti quasi centenarie a resa bassissima per ettaro. Dal colore rosso rubino scuro, profondo e dal bouquet potente e aromatico con olfatto pieno di frutta rossa matura e spezie.

Vino elegantissimo dal corpo pieno, a volte austero come la terra da dove proviene.