

Horus

Carignano del Sulcis Rosato - DOC

Colore: rosa corallo.

Profumo: nuances fragranti di lamponi e piccoli frutti rossi, con profumi di macchia mediterranea.

Gusto: al palato è fresco, ricco, vellutato, fruttato e con buona sapidità finale.

Colour: coral pink.

Nose: fragrant nuances of raspberries and red berries, with mediterranean scrub scents.

Palate: on the palate is fresh, rich, velvety, fruity and with good final savouriness.

Concorsi internazionali

2013 Vigneto Italia: Horus 2012 Medaglia D'oro

2023 Falstaff Wein Guide Italien: Horus 2021 90 punti

Uvaggio - Blend	Carignano 100%	100% Carignano Grapes
Zona di produzione - Production area	Tutto il Sulcis	All Sulcis
Altimetria del vigneto - Vineyards altimetry	Sul livello del mare	Just above sea level
Tipologia dei suoli - Type of soils	Medio impasto ciottolosi e sabbiosi	Medium Texture pebbly and sandy
Sistema di allevamento - Cultivation system	Spalliera bassa e alberello	Low espalier and "Alberello"
Ceppi per ettaro - Plants per hectare	5000 / 6000 a spalliera 7000 / 8000 ad alberello	espalier 5000 / 6000 alberello 7000 / 8000
Produzione per ettaro - Production per hectare	80 / 90 quintali	8 / 9 tonnes
Età media delle viti - Average age of the vines	25 / 40 anni	25 / 40 years
Epoca della vendemmia - Time of harvest	4 ^a settimana di Settembre	4th week of September
Vinificazione - Vinification	Macerazione sulle bucce a freddo per 6/12 ore	Cold maceration on the skins for 6/12 hours
Fermentazione alcolica - Alcoholic fermentation	In acciaio a temperatura controllata	In stainless steel tanks at controlled temperature
Fermentazione malolattica - Malolactic fermentation	Non svolta	Not performed
Affinamento - Refinement	Alcuni mesi in bottiglia	In bottles a few months



Vino rosato - Rosè wine