

Is Arenas

Carignano del Sulcis Rosso riserva - DOC

Colore: rosso rubino brillante.

Profumo: note di frutti rossi, liquirizia e mirto, con un fondo balsamico e speziato.

Gusto: morbido e avvolgente, di consistenza setosa con tannini pronunciati e freschezza equilibrata.

Colour: bright ruby red

Nose: notes of red fruits, liquorice and myrtle, with a balsamic and spicy base.

Palate: soft and enveloping, silky texture with pronounced tannins and balanced freshness.

Concorsi internazionali

2010 Vini d'Italia Gambero Rosso: Is Arenas Riserva 2006 3 Bicchieri

2011 Duemila Vini Ais: Is Arenas Riserva 2007 5 Grappoli

2013 Guida Oro I Vini di Veronelli: Is Arenas Riserva 2008 92 punti

2014 Slow Wine: Is Arenas Riserva 2009 Grande Vino

2015 Concours Mondial de Bruxelles: Is Arenas Riserva 2010 Medaglia d'Argento

2016 Mondial des Vins Extremes-Cervim: Is Arenas Riserva 2011 Gold Medal

Mundus Vini: Is Arenas Riserva 2011 Gold Medal

2017 Mondial des Vins Extremes-Cervim: Is Arenas Riserva 2014 Gold Medal

2018 Mondial des Vins Extremes-Cervim: Is Arenas Riserva 2015 Gold Medal

2019 Guida Oro Veronelli: Is Arenas Riserva 2017 90 punti

2020 5 Stars Wines Vinitaly: Is Arenas Riserva 2017 94 punti

2021 Falstaff: Is Arenas Riserva 91 punti

2022 James Suckling: Is Arenas Riserva 2019 92 punti

Uvaggio - Blend	Carignano 100%	100% Carignano Grapes
Zona di produzione - Production area	Isola di Sant'Antioco	Sant'Antioco island
Altimetria del vigneto - Vineyards altimetry	Sul livello del mare	Just above sea level
Tipologia dei suoli - Type of soils	Sabbiosi	Sandy
Sistema di allevamento - Cultivation system	Alberello a piede franco in asciutto	Dry farmed, ungrafted "Alberello"
Ceppi per ettaro - Plants per hectare	7000 / 8000	7000 / 8000
Produzione per ettaro - Production per hectare	40 / 50 quintali	4 / 5 tonnes
Età media delle viti - Average age of the vines	70 / 80 anni	70 / 80 years
Epoca della vendemmia - Time of harvest	4ª settimana di Settembre	4th week in September
Vinificazione - Vinification	Macerazione sulle bucce a temperatura controllata per 15 giorni	maceration on the skins for 15 days at controlled temperature
Fermentazione alcolica - Alcoholic fermentation	In acciaio a temperatura controllata	In stainless steel tanks at controlled temperature
Fermentazione malolattica - Malolactic fermentation	Interamente svolta in piccole botti	Fully performed in small casks
Affinamento - Refinement	In barriques per 10 mesi e per 6 mesi in bottiglia	In barriques for 10 months and in bottle for 6 months



Vino rosso - Red wine