

SANTADI



Araja

dalle valli di Porto Pino



CLASSIFICAZIONE

Valli di Porto Pino IGT.

PROVENIENZA

Uve Carignano e Sangiovese provenienti dalle zone costiere, da vigne ad alberello di età media.

COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Terreni rossi e terreni sabbiosi poveri di sostanza organica e dall'ottimo drenaggio, tipici dei nostri litorali.

UVAGGIO

Carignano 85%, Sangiovese 15%.

CLIMA

Caldo-arido in estate, temperato d'inverno.

EPOCA DI RACCOLTA

La vendemmia delle uve Carignano, in annate regolari, inizia nella seconda metà di Settembre e termina nella prima metà di Ottobre.

VINIFICAZIONE

Le uve ben mature e sane vengono fatte fermentare, e lasciate a macerare per una decina di giorni, in serbatoi termocondizionati di acciaio inox alla temperatura di 26-28 °C. Segue la svinatura, una precoce fermentazione malolattica e la successiva evoluzione, che avviene in vasche di cemento al fine di preservarne le caratteristiche organolettiche e il bouquet.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino.

Profumo: fragrante ed intenso regala una ricca varietà di sensazioni dal tocco fruttato e vagamente speziato.

Gusto: in bocca se ne apprezzano la morbidezza e l'eleganza del tannino.

CONSERVAZIONE

Conservare ad una temperatura costante di 17 °C e un'umidità del 75-80%, al riparo dalla luce e mantenendo la bottiglia in posizione orizzontale.

SERVIZIO

Si serve in un calice di ampiezza medio-grande e imboccatura media, alla temperatura di 16-18 °C.

GASTRONOMIA

Particolarmente indicato per piatti dai sapori fragranti, come carne alla griglia e gustosi formaggi semistagionati.