



SANTADI
CANTINA

TERRE BRUNE

CARIGNANO DEL SULCIS



CLASSIFICAZIONE

Carignano del Sulcis DOC Superiore.

PROVENIENZA

Antichi vigneti del basso Sulcis, allevati ad alberello ancora franco di piede (vigna latina).

COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Terreni tendenzialmente sciolti e di medio impasto, rispettivamente sabbiosi e calcarei.

UVAGGIO

Carignano 95%, Bovaleddu 5%.

CLIMA

Caldo-arido in estate, temperato d'inverno.

EPOCA DI RACCOLTA

Raccolta manuale che inizia a fine Settembre e termina la prima-seconda decade di Ottobre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio inox termocondizionati per un periodo di ca. 15 giorni, durante i quali la macerazione delle vinacce consente una completa diffusione delle sostanze polifenoliche contenute nelle bucce nel mosto. A seguito la fermentazione malolattica precoce permette il passaggio del vino in barriques già dai primi di dicembre. La maturazione in barriques nuove di rovere francese a grana fine, prosegue per un massimo di 16-18 mesi, al termine dei quali il vino ha acquisito complessità, stile e longevità. Affinamento 12 mesi di bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso, con leggeri riflessi granati.

Profumo: note rare, complesse: prugne e mirtilli, spezie dolci, alloro, ginepro, tabacco e cioccolato.

Gusto: ricco, caldo, morbido, note fruttate, speziate, tannini di rara eleganza.

CONSERVAZIONE

Temperatura costante di 17 °C, un'umidità del 75-80%, al riparo dalla luce, bottiglia orizzontale.

SERVIZIO

Calice di grande ampiezza e imboccatura medio-larga, temperatura di 18 °C.

GASTRONOMIA

Accompagna arrostiti, carni alla griglia, selvaggina, impreziositi da aromi e spezie e formaggi erborinati.