



SANTADI
CANTINA

TRE TORRI

CARIGNANO DEL SULCIS



CLASSIFICAZIONE

Carignano del Sulcis DOC Rosato.

PROVENIENZA

Uve Carignano provenienti dai vigneti del basso Sulcis allevati a controspalliera.

COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Terreni tendenzialmente di medio impasto, argillosi, sabbiosi e calcarei.

UVAGGIO

Carignano 100%.

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 diraspate e pigiate sono poste a macerare con la buccia per un breve periodo, 14-16 ore ca., a bassa temperatura, per una migliore conservazione del quadro aromatico. Segue una normale "vinificazione in bianco" a temperatura controllata.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosato brillante dai riflessi color ciliegia.

Profumo: elegantemente fruttato con sentori di piccoli frutti di bosco e fragola.

Gusto: sapore armonico, vivace, brioso e mediamente persistente.

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-piccola, alla temperatura di 12-14 °C.

GASTRONOMIA

Esalta ottimi antipasti di pesce, delicati primi piatti e carni bianche.