



L'ORGOGGIO DI UN VINO SARDO

## **BUIO**

CARIGNANO DEL SULCIS DOC

UVE:	Carignano.
ZONA DI PRODUZIONE:	Il territorio del Sulcis, nell'estremità sud-ovest della Sardegna.
CLIMA:	Il clima della zona è mediterraneo, caratterizzato da piogge scarse distribuite irregolarmente nel corso dell'anno e concentrate quasi totalmente nelle stagioni autunnali ed invernali, da frequenti ventosità provenienti da maestro, da temperature elevate nel periodo primaverile-estivo, miti in autunno, variabili tra freddo secco e mite in inverno.
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	I terreni sono costituiti dai tipici detriti calcarei e da argille rosse combinati con sabbie eoliche più o meno cementate. Si tratta di suoli franco sabbiosi, ben strutturati e fertili, ricchi in calcio e microelementi, pertanto, nonostante la forte impronta delle sabbie silicee, rivelano un'ottima predisposizione alla viticoltura.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Cordone speronato.
EPOCA DI VENDEMMIA:	Dalla seconda alla terza decade di settembre.
VINIFICAZIONE:	Le uve diraspate e leggermente pigiate vengono fatte cadere per gravità nei serbatoi, dove avviata la fermentazione, vengono lasciate macerare col mosto per 9 - 12 giorni a 26 °C. Dopo la svinatura il vino viene lasciato maturare in acciaio per almeno 6 mesi. Completano l'affinamento un minimo di 2 mesi in bottiglia.
COLORE:	Rosso rubino luminoso e viscoso.
PROFUMO:	Naso ampio ed elegante con richiami a frutta rossa matura, erbe della macchia mediterranea, spezie piccanti.
GUSTO:	Riesce ad esprimere aristocrazia e ricchezza nonostante la giovinezza. Scattante e generoso, iodato e carnoso, si esprime con tannini mordaci ma non aggressivi, che supportati dalla sotterranea sapidità donano slancio alle note fruttate e balsamiche.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI:	Primi piatti con condimenti decisi, tonno e carni rosse alla brace, selvaggina da piuma, formaggio pecorino fiore sardo.
GRADO ALCOLICO:	13,5% vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	15 - 17 °C
FORMATO:	750 ML

