



L'ORGOGGIO DI UN VINO SARDO



BUIO BUIO

CARIGNANO DEL SULCIS DOC RISERVA

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 situati sotto la cantina sono costituiti dai tipici detriti calcarei e dalle 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 e alberello.
EPOCA DI VENDEMMIA:	Tra fine settembre e inizio ottobre.
VINIFICAZIONE:	Le uve vengono solo diraspate e la macerazione, durante la fermentazione, viene protratta fino 18 - 20 giorni, avendo cura di mantenere la temperatura fermentativa sempre tra i 24 e 28 °C. Il vino viene affinato in parte in tonneau e barriques di 2° - 3° passaggio per 12 mesi e in parte in acciaio. Viene poi assemblato in vasche di cemento, dove sosta per almeno 6 mesi. Completano la maturazione un minimo di 6 mesi in bottiglia.
COLORE:	Rosso rubino consistente dai riflessi cangianti e luminosi.
PROFUMO:	L'impatto odoroso presenta una traiettoria alata, dove ricchezza e complessità aromatica si svelano gradualmente iniziando dalle note di fiori e frutta rossa per poi aprirsi nelle tonalità balsamiche di macchia mediterranea e spezie che ricordano l'oriente.
GUSTO:	Ricco, pieno, appagante. Una trama setosa e stratificata è resa scalpitante dalla screziata freschezza, dalla sotterranea vena sapida e da un tannino grintoso ma risolto, il tutto a proiettarsi in un lungo e coinvolgente finale di bacche selvatiche ed erbe officinali.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI:	Secondi di cacciagione da piuma, agnello o capretto al forno, formaggi stagionati.
GRADO ALCOLICO:	14% vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	16 - 18 °C
FORMATO:	750 ML

