



L'ORGOGGIO DI UN VINO SARDO



FORTE ROSSO

CARIGNANO DEL SULCIS DOC PASSITO

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:	Alberello.
EPOCA DI VENDEMMIA:	Terza decade di ottobre.
VINIFICAZIONE:	Le uve appassiscono naturalmente in pianta sino a fine ottobre. Dopo la pigiatura il mosto viene fatto macerare per circa 10 giorni insieme alle bucce. Dopo la separazione, il mosto continua a fermentare in acciaio sino al naturale blocco fermentativo. La maturazione inizia in tonneau di 3° e 4° passaggio per 9 mesi e si perfeziona con almeno al tri 3 mesi in bottiglia.
COLORE:	Rosso rubino intenso.
PROFUMO:	Al naso si offre profondo, con un'esplosione di sentori di sottobosco, macchia mediterranea, frutta in confettura quale marasca e amarena.
GUSTO:	Palato coerente all'olfatto, in bocca si presenta morbido e ricco di corpo, con una dolcezza suadente e mai stucchevole grazie al perfetto equilibrio tra corretta acidità e morbida alcolicità. Finale plastico e ammalante.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI:	Si abbina a dolci con creme ai frutti di bosco e torte di frutta secca. Accompagna magnificamente dessert a base di cioccolato fondente o di caffè.
GRADO ALCOLICO:	15% vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	7 - 8 °C
FORMATO:	500 ML

