



L'ORGOGGIO DI UN VINO SARDO

GAVINO

CARIGNANO DEL SULCIS SUPERIORE 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 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, dove la vite viene allevata a piede franco ad alberello libero senza irrigazione. Condizioni limitanti dove il Carignano si esprime con grande personalità ed eleganza.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Alberello prevalentemente su piede franco.
EPOCA DI VENDEMMIA:	Tra fine settembre e inizio ottobre.
VINIFICAZIONE:	Le uve diraspate vengono fatte macerare per circa 25 giorni con follature e delestage quotidiani. Dopo la svinatura il vino viene travasato in tonneau da 500 litri e lasciato in affinamento per 18 mesi. Conclude la maturazione una permanenza minima di 9 mesi in bottiglia.
COLORE:	Rosso rubino intenso.
PROFUMO:	Naso ricco per complessità e sfumature. Avvincente nell'integrazione tra frutta rossa e nera matura e macchia mediterranea, fra le spezie dolci e le note terziarie di tabacco e cioccolato.
GUSTO:	Generoso e armonico, con la freschezza a dettare la lunghezza, la trama carnosa a definirne l'ampiezza mentre la profondità è resa percepibile da tannini grintosi e una sotterranea sapidità. Una tridimensionalità gustativa che fa da rampa di lancio al rincorrersi aromatico di note fruttate, balsamiche.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI:	Selvaggina da pelo, cervo in umido, cinghiale in agrodolce, formaggi stagionati.
GRADO ALCOLICO:	14,5% vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	16 - 18 °C
FORMATO:	750 ML

