



L'ORGOGGIO DI UN VINO SARDO



FORTEROSSO

CARIGNANO DEL SULCIS DOC PASSITO

UVE:	Carignano.
ZONA DI PRODUZIONE:	Il territorio del Sulcis, nell'estremità sud-ovest della Sardegna, quasi circondato dal mare ed esposto costantemente a venti salmastri che caratterizzano il clima e i prodotti che li nascono. In pochi chilometri quadrati presenta un'ampia variabilità nelle matrici pedologiche. Terreni ricchi di arenaria eolica depositata su calcari cementati si alternano a zone argillose ricche di scheletro, calcare attivo e microelementi che danno origine, assieme alla influenza marina a vini dalla forte personalità.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Alberello.
RESA:	2000 litri/ettaro.
VINIFICAZIONE:	Le uve raccolte vengono fatte appassire naturalmente su graticci per 4-6 settimane fino ad arrivare ad una perdita del 50% in peso. Dopo la pigiatura la fermentazione prosegue per 30 giorni in acciaio fino al suo blocco naturale. Segue un affinamento in tonneaux per 12 mesi e almeno 5 di maturazione 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 ammaliante.
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

