



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, 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. Alcuni vigneti prossimi alla costa, caratterizzati da suoli composti quasi esclusivamente da sabbia, permettono l'antico e tradizionale allevamento a piede franco. |
| SISTEMA DI ALLEVAMENTO: | Alberello. |
| RESA: | 40-50 quintali/ettaro |
| VINIFICAZIONE: | Selezione dei migliori vigneti (età media 40 anni). Le uve diraspate vengono fatte macerare 20-25 giorni con le bucce. Seguono 12 mesi di affinamento in tonneau di rovere nuovi, e ulteriori 6 in cemento. La maturazione viene completata in bottiglia per almeno 10 mesi. |
| COLORE: | Rosso rubino intenso. |
| PROFUMO: | Nasoriccoper complessità e sfumature. Avvincentenell'integrazione tra frutta rossa e nera matura e macchia medi-terranea, 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 |

