



BUJO BUJO

CARIGNANO DEL SULCIS DOC RISERVA

VITIGNO:
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.

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.

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 TONNEAUX 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 SPEZIATE CHE RICORDANO L'ORIENTE.

GUSTO:
RICCO, PIENO, APPAGANTE. UNA TRAMA SETOSA E STRATIFICATA E' 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:
SECONDI DI CACCIAGIONE DA PIUMA, AGNELLO O CAPRETTO AL FORNO, FORMAGGI STAGIONATI.

GRADAZIONE:
14,5% VOL

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
16° - 18°C

