



BUIO CARIGNANO DEL SULCIS DOC

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 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:
CORDONE SPERONATO.

VENDEMMIA:
DALLA SECONDA ALLA TERZA DECADE DI SETTEMBRE.

VINIFICAZIONE:
LE UVE DIRASPATE E LEGGERMENTE PIGIATE VENGONO FATTE CADERE PER GRAVITÀ NEI SERBATOI, DOVE AVVIATA LA FERMENTAZIONE, VENGONO LASCIATE MACERARE COL MOSTO PER 9-12 GIORNI A 26°C. DOPO LA SVINATURA IL VINO VIENE LASCIATO MATURARE IN ACCIAIO PER ALMENO 6 MESI. COMPLETANO L'AFFINAMENTO UN MINIMO DI 2 MESI IN BOTTIGLIA.

COLORE:
ROSSO RUBINO LUMINOSO E VISCOSO.

PROFUMO:
NASO AMPIO ED ELEGANTE CON RICHIAMI A FRUTTA ROSSA MATURA, ERBE DELLA MACCHIA MEDITERRANEA, SPEZIE PICCANTI.

GUSTO:
RIESCE AD ESPRIMERE ARISTOCRAZIA E RICCHEZZA NONOSTANTE LA GIOVINEZZA. SCATTANTE E GENEROSO, IODATO E CARNOSO, SI ESPRIME CON TANNINI MORDACI MA NON AGGRESSIVI, CHE SUPPORTATI DALLA SOTTERRANEA SAPIDITA' DONANO SLANCIO ALLE NOTE FRUTTATE E BALSAMICHE.

ABBINAMENTI:
PRIMI PIATTI CON CONDIMENTI DECISI, TONNO E CARNI ROSSE ALLA BRACE, SELVAGGINA DA PIUMA, FORMAGGIO PECORINO FIORE SARDO.

GRADAZIONE:
14% VOL

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
15 - 17°C

DISPONIBILE ANCHE NEL FORMATO DA 500 ML "MENO BUIO"

