



## **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"

