

Tenute Santamaria

CARIGNANO

Isola dei Nuraghi I.G.T.



Ein intensiver und samtiger Rotwein, der die Seele des Mittelmeers in sich vereint. Er reift langsam in großen Eichenfässern und entfaltet Aromen von Brombeerkonfitüre und Unterholz. Am Gaumen ist er saftig, anhaltend und harmonisch. Ideal zu rotem Fleisch, Wild und reifem Käse.



WEIN NOTES

CARIGNANO

Boden: Kalkhaltig, sandig-lehmig mit nordwestlicher / südöstlicher Ausrichtung, 115 m ü.M.

Klima: Mediterran, mit milden Wintern, moderaten Niederschlägen und heißen, windigen Sommern

Ernte: Um Mitte September werden die Trauben mit 230 g/l Zucker geerntet

Weinbereitung: Abbeeren und anschließendes Quetschen. Gärung mit Maischestandzeit bei kontrollierter Temperatur von 23/25°C für 10 Tage; alle 4 Stunden für 10 Minuten umpumpen

Verfeinerung: In Eichenfässern von 3.300 Litern für ca. 12 Monate

Abfüllen: Unter Stickstoffatmosphäre

Analytische daten: Alkoholgehalt 13,5-14,5% vol., Gesamtsäure 5,4 g/l als Weinsäure, Restzucker 4 g/l

Organoleptischen Eigenschaften: Intensives Rubinrot, Aromen von Wald und Brombeerkonfitüre. Samtiger, intensiver Geschmack, saftige und anhaltende Frucht.

Paarungen: Braten von rotem Fleisch, Wild, reifer Käse und Wurstwaren

Serviertemperatur: 18°C

Format: 75 cl