Tenute Santamaria

CARIGNANO

Isola dei Nuraghi I.G.T.

Un rosso intenso e vellutato, che racchiude l’anima del Mediterraneo. Matura lentamente in grandi botti di rovere, sprigionando profumi di more in confettura e sottobosco. In bocca è succoso, persistente e armonioso. Ideale con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

NOTE VINICOLE

CARIGNANO

Terreno:	Calcareo, sabbioso argilloso con esposizione a nord-ovest / sud est, 115 m slm
Clima:	Mediterraneo, con inverni miti, piogge moderate ed estati calde e ventilate
Vendemmia:	Verso metà settembre, l'uva è colta con gr/l 230 di zuccheri
Vinificazione:	Diraspatura e successiva pigiatura. Fermentazione con macerazione a temperatura controllata di 23/25º per 10 giorni; rimontaggi ogni 4 ore per 10 minuti
Affinamento:	Botti di rovere da 3.300 litri per circa 12 mesi
Imbottigliamento:	In atmosfera di azoto
Dati Analitici:	Grado alcolico 13,5-14,5% vol., acidità totale gr/l 5,4 in acido tartarico, zuccheri residui gr/l 4
Caratteri organolettici:	Colore rosso rubino intenso, profumi di bosco e di confettura di moreSapore vellutato, intenso, frutta succosa e persistente
Abbinamenti:	Arrosti di carni rosse, cacciagione, formaggi stagionati e salumi
Temperatura di Servzio:	18ºC
Formato:	75 cl