

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 23/25° 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 more. Sapore vellutato, intenso, frutta succosa e persistente

**Abbinamenti:** Arrostiti di carni rosse, cacciagione, formaggi stagionati e salumi

**Temperatura di Servizio:** 18°C

**Formato:** 75 cl