

Tenute Santamaria

CARIGNANO

Isola dei Nuraghi I.G.T.



Il Carignano di Tenute Santamaria è un vino rosso di grande eleganza e raffinatezza, ottenuto dalla vinificazione di uve Carignano di provenienza controllata. Il vino presenta un bouquet complesso, con note di frutta rossa matura, spezie e fiori. In bocca, si rivela un vino strutturato e armonico, con un retrogusto lungo e piacevole.



Carignano

CARIGNANO

地面: calcareo/arenaceo 115m

気候: mediterraneo

収穫: 9 settembre 230g/L

ワイン造り: fermentazione a 23/25°C, macerazione 10 giorni, affinamento 4 mesi, 10 bottiglie

洗練: 3,300 litri 12 mesi

瓶詰め: 100%

解析データ: 13.5-14.5% vol., 5.4 g/L, 4 g/L

官能特性: profumo di frutta rossa, spezie, fiori

ペアリング: carni rosse, formaggi

提供温度: 18°C

フォーマット: 75 cl