Tenute Santamaria

CARIGNANO

Isola dei Nuraghi I.G.T.

Интенсивное и бархатистое красное вино, заключающее в себе душу Средиземноморья. Медленно созревает в больших дубовых бочках, источая ароматы ежевичного джема и подлеска. Во вкусе сочное, стойкое и гармоничное. Идеально подходит к красному мясу, дичи и выдержанным сырам.

ВИН ПРИМЕЧАНИЯ

CARIGNANO

земля:	Известковая, песчано-глинистая с северо-западной / юго-восточной экспозицией, 115 м над уровнем моря
климат:	Средиземноморский, с мягкими зимами, умеренными осадками и жарким, ветреным летом
урожай:	Примерно в середине сентября виноград собирают при содержании сахара 230 г/л
виноделие:	Отделение от гребней и последующее дробление. Ферментация с мацерацией при контролируемой температуре 23/25°C в течение 10 дней; перекачка сусла каждые 4 часа в течение 10 минут
утонченность:	В дубовых бочках объемом 3300 литров около 12 месяцев
разлив:	В азотной атмосфере
Аналитические данные:	Содержание алкоголя 13,5-14,5% об., общая кислотность 5,4 г/л в пересчете на винную кислоту, остаточный сахар 4 г/л
органолептические характеристики:	Насыщенный рубиново-красный цвет, ароматы леса и ежевичного джема. Бархатистый, насыщенный вкус, сочные и стойкие фрукты.
спариваний:	Жареное красное мясо, дичь, выдержанные сыры и мясные деликатесы
Температура сервировки:	18°C
формат:	75 cl