

Tenute Santamaria

CARIGNANO

Isola dei Nuraghi I.G.T.



сырам.

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