

T E N U T A
LA SABBIOSA
BIO

Denominazione: Carignano del Sulcis Doc

Annata: 2020

Uve biologiche: 100% Carignano

Viti a piede franco



Ubicazione vigneti: Calasetta, Isola Sant'Antioco - Sardegna

Terreno: Sabbioso

Allevamento viti: Alberello e alberello appoggiato

Età delle viti: 70- 100 anni

Resa per ceppo: 1kg/1.2kg

Resa per ettaro: 25/35 quintali/ha

1 pianta = 1 bottiglia

Vendemmia e descrizione annata: inizio dell'anno con temperature decisamente sopra la media con basse o nulle precipitazioni.

Belle e regolari piogge in primavera con temperature elevate.

Forti maestralate e sporadiche pioggia in estate.

Settembre molto piovoso che però non ha ritardato la vendemmia date le alte temperature.

Inizio vendemmia il 17 settembre.

Vinificazione: Attenta selezione delle uve, raccolte a mano in piccole cassette. Diraspatura dei grappoli e successivo ammostamento. Fermentazione in serbatoi di acciaio a temperature controllate 26-28° C. Rimontaggi e delestage ripetuti assicurano una buona estrazione delle componenti aromatiche e coloranti.

Affinamento: Conservazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata e successivo affinamento di almeno 6 mesi in bottiglia.

Bottiglie prodotte: 1000

Note degustative: colore rosso rubino. Bouquet ricco e persistente, fruttato con eleganti note balsamiche di macchia mediterranea tipiche del territorio di produzione. Caldo e sapido con la presenza di tannini fini ed equilibrati.

Abbinamenti consigliati: primi e secondi di carne, salumi, formaggi, funghi.

Temperatura di servizio: 16-18° C

Gradazione: 14 %

Residuo zuccherino: 0,73 gr/l

Acidità totale: 5,40 g/l

La conduzione enologica dell'azienda è affidata ad Antonio Manca
