

TENUTA
LA SABBIOSA

DOC

Denominazione: Carignano del Sulcis Doc

Annata: 2018

Uve: 100% Carignano

Viti a piede franco



Ubicazione vigneti: Calasetta, Isola Sant'Antioco - Sardegna

Terreno: Sabbioso

Allevamento viti: Alberello e spalliera

Età delle viti: 60- 70 anni

Resa per ceppo: 1kg/1.2kg

Resa per ettaro: 25/30 quintali/ha

1 pianta = 1 bottiglia

Vendemmia e descrizione annata: in anticipo di una settimana rispetto all'abituale (21 settembre), dato che da metà agosto ci sono state intense, abbondanti e frequenti piogge. Annata difficile e solo grazie ad un attento e costante monitoraggio dei vigneti si è riusciti a salvare il raccolto.

La presenza del maestrale, inoltre, ha evitato che i grappoli potessero marcire sulla pianta prima del raggiungimento della maturazione e il terreno sabbioso ha evitato pericolosi ristagni sull'apparato radicale.

Il duro lavoro è stato però premiato da un vino estremamente raffinato ed equilibrato.

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: 4000

Note degustative: colore rosso rubino con riflessi violacei. Profumo intenso e persistente con evidenti note di frutta matura e confettura. Sapore pieno e armonico, con note fruttate persistenti

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

Temperatura di servizio: 16-18° C

Gradazione: 13%

Residuo zuccherino: 0,9 gr/l

Acidità totale: 5.30 g/l