



Carignano del Sulcis DOC

IL DON

Caldo e Fruttato come la sua terra, Pieno e Armonico come il mare, Antico come la sua isola:

è il Carignano Del Sulcis, nobile vino rosso della Sardegna.

Perfetto in abbinamento con ogni espressione della cucina di terra ma anche saporiti piatti di mare, ricorda con il suo ampio e variegato bouquet come la Sardegna sia un "continente" di profumi e sapori.

Vinificazione

Attenta selezione delle uve, raccolte a mano. Fermentazione in serbatoi di acciaio a temperature controllate 26-28° C. Rimontaggi e delestage ripetuti assicurano una buona estrazione delle componenti aromatiche e coloranti.

Note degustative

Rosso con riflessi violacei. Profumo intenso e persistente con note evidenti di frutta rossa e confettura. Sapore pieno, armonico e caldo con note fruttate persistenti.

Abbinamenti

Primi e secondi di carne, salumi, formaggi, funghi, tonno, zuppe di pesce e piatti di mare sostanziosi.

Temperatura di servizio

16° / 18° C

Descrizione

"Il Don", Carignano del Sulcis Doc, vino nobile di Sardegna, è il vino figlio del maestrale: vento dominante in questa zona della Sardegna che regala freschezza, sapidità e permette una corretta maturazione delle uve nei vigneti.

Senza il suo apporto, il cocente sole sardo accelererebbe la maturazione delle uve a discapito della loro qualità; con il suo potente soffio tiene lontane malattie e parassiti e porta sulle piante una leggera sapidità naturale che si esprime anche al bicchiere.



Origine

Sulcis

Varietà

100% Carignano

Alcol

Vol 12,5%

Annata

2019

Note tecniche

Ubicazione vigneti: Sulcis

Allevamento viti: spalliera

Età delle viti: 10- 15 anni

Resa per ceppo: 2kg/2,5kg

Resa per ettaro: 60/70 quintali/ha

Acidità totale: g/l 4.90

Vendemmia: metà settembre

Affinamento: Acciaio