

TENUTA
LA SABBIOSA

BIO

Denominazione: Carignano del Sulcis Doc

Annata: 2017

Uve biologiche: 100% Carignano

Viti a piede franco



Ubicazione vigneti: Calasetta, Isola Sant'Antioco - Sardegna

Terreno: Sabbioso

Allevamento viti: Alberello e spalliera

Età delle viti: 70- 100 anni

Resa per ceppo: 1kg/1.2kg

Resa per ettaro: 25/30 quintali/ha

1 pianta = 1 bottiglia

Vendemmia e descrizione annata: metà settembre, in anticipo di una settimana rispetto all'abituale. Il 2017 è stato un anno di grande siccità in Sardegna ed in particolare nel sud dell'isola, dove il caldo è stato elevato per tutta l'estate e non è piovuto per mesi. Tuttavia, grazie alla vicinanza del mare dei nostri vigneti, le temperature serali e notturne sono state mitigate ed hanno permesso una sana maturazione delle uve che hanno donato un vino dalle forti note balsamiche che caratterizzano una grande annata.

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. 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: 3.50 gr/l

Acidità totale: 4.80 g/l