

TENUTA
LA SABBIOSA

BIO

Denominazione: Carignano del Sulcis Doc

Annata: 2019

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: 25/35 quintali/ha

1 pianta = 1 bottiglia

Vendemmia e descrizione annata: annata poco piovosa fino alla primavera quando sono arrivate provvidenziali ed equilibrate piogge.

Con la primavera sono arrivate anche gelate che in alcuni vigneti dell'isola hanno rovinato il raccolto, per fortuna le vigne della Sabbiosa non sono state colpite.

Estate calda e molto ventosa con un agosto più piovoso del solito che ha ritardato la vendemmia che infatti è iniziata il 24 settembre, con uve bellissime con grado leggermente sotto la media.

Annata nel complesso ben equilibrata.

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 delestaggi 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: 5000

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: 13,5 %

Residuo zuccherino: 0,28 gr/l

Acidità totale: 5,50 g/l