

TENUTA
LA SABBIOSA

3 DOC

Denominazione: Carignano del Sulcis Doc

Annata: 2023

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: 1.2kg/ 1,5 kg

Resa per ettaro: 35/40 quintali/ha

Vendemmia e descrizione annata: Annata caratterizzata da un inverno mite e piovoso, seguito da una primavera inizialmente asciutta e poi più fresca e variabile tra maggio e giugno.

L'estate è stata calda e asciutta, con lunghi periodi di scirocco alternati a maestrale, che ha contribuito a mantenere sani i vigneti.

Le piogge di fine agosto e settembre hanno accompagnato la maturazione senza creare criticità.

Vendemmia iniziata il 18 settembre, con uve sane, gradazione elevata e resa contenuta.

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: 2700

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: 14,5%

Residuo zuccherino: 0,72 g/l

Acidità totale: 5,8 g/l

La conduzione enologica dell'azienda è affidata ad Antonio Manca
