



ANTIGORI

CARIGNANO

CARIGNANO, ISOLA DEI NURAGHI IGT

Denominazione: Isola dei Nuraghi IGT
Varietà: Carignano 100%
Area di origine: Regione Sardegna (Italia)
Suolo: di medio impasto, misto di sabbia e argilla
Altimetria: sim
Resa per ettaro: 60 q.li/ha
Forma di allevamento: Cordone speronato
Densità di impianto: 5600 piante/ha

Vinificazione: Uva raccolta a mano e opportunamente selezionata. Seguono la diraspatura ed una macerazione medio-lunga in tini di acciaio, atta ad estrarre le componenti nobili dalle bucce.

Temperatura di fermentazione: 22 °C

Durata della fermentazione: 20-25 giorni

Maturazione: Sur lies

Periodo di imbottigliamento: Inverno 2021

Gradazione alcolica: 14,0 % vol.

Capacità evolutiva: 12 anni

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: Rosso rubino.

Olfatto: Vino territoriale con profumi di bacche di mirto e macchia mediterranea.

Sapore: Componente alcolica decisa, accompagnata da un bel fruttato succoso e rinfrescante.

Conservazione: Al riparo dalla luce, ad una temperatura di 15 °C

