L'ORGOGLIO DI UN VINO SARDO



BUIO BUIO

CARIGNANO DEL SULCIS DOC RISERVA

UVE:	Carignano.
ZONA DI PRODUZIONE:	Il territorio del Sulcis, nell'estremità sud-ovest della Sardegna, quasi circondato dal mare ed esposto costantemente a venti salmastri che caratterizzano il clima e i prodotti che lì nascono. In pochi chilometri quadrati presenta un'ampia variabilità nelle matrici pedologiche. Terreni ricchi di arenaria eolica depositata su calcari cementati si alternano a zone argillose ricche di scheletro, calcare attivo e microelementi che danno origine, assieme alla influenza marina a vini dalla forte personalità.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Cordone speronato e alberello.
RESA:	50-60 quintali/ettaro.
VINIFICAZIONE:	Selezione di alcune parcelle tra i vigneti più anziani, mediamente tra i 25 e 35 anni di età. Le uve vengono solo diraspate e la macerazione, durante la fermentazione, viene protratta fino 18-20 giorni. Il vino viene affinato in tonneaux di 1°, 2° e 3° passaggio per 12 mesi, per ulteriori 6 mesi in vasca di cemento. Completano la maturazione un minimo di 6 mesi in bottiglia.
COLORE:	Rosso rubino consistente dai riflessi cangianti e luminosi.
PROFUMO:	L'impatto odoroso presenta una traiettoria alata, dove ricchezza e complessita' aromatica si svelano gradualmente iniziando dalle note di fiori e frutta rossa per poi aprirsi nelle tonalita' balsamiche di macchia mediterranea e spe-ziate che ricordano l'oriente.
GUSTO:	Ricco, pieno, appagante. Una trama setosa e stratificata è resa scalpitante dalla screziata freschezza, dalla sotterranea vena sapida e da un tannino grintoso ma risolto, il tutto a proiettarsi in un lungo e coinvolgente finale di bac-che selvatiche ed erbe officinali.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI:	Secondi di cacciagione da piuma, agnello o capretto al forno, formaggi stagionati.
GRADO ALCOLICO:	14% vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	16 - 18 °C
FORMATO:	750 ML
CONFEZIONAMENTO:	6 X 750 ML



CANTINA MESA S.R.L.- SOCIETA' AGRICOLA 09010 SAT'ANNA ARRESI (SU) ITALIA - LOCALITA' SU BARONI - TEL. +39 0781 965057