L'ORGOGLIO DI UN VINO SARDO



GAVINO

CARIGNANO DEL SULCIS SUPERIORE DOC

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. Alcuni vigneti prossimi alla costa, caratterizzati da suoli composti quasi esclusivamente da sabbia, permettono l'antico e tradizionale allevamento a piede franco.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Alberello.
RESA:	40-50 quintali/ettaro
VINIFICAZIONE:	Selezione dei migliori vigneti (età media 40 anni). Le uve diraspate vengono fatte macerare 20-25 giorni con le bucce. Seguono 12 mesi di affinamento in tonneaux di rovere nuovi, e ulteriori 6 in cemento. La maturazione viene completata in bottiglia per almeno 10 mesi.
COLORE:	Rosso rubino intenso.
PROFUMO:	Naso riccoper complessità e sfumature. Avvincente nell'integrazione tra frutta rossa e nera matura e macchia medi-terranea, fra le spezie dolci e le note terziarie di tabacco e cioccolato.
GUSTO:	Generoso e armonico, con la freschezza a dettare la lunghezza, la trama carnosa a definirne l'ampiezza mentre la profondità è resa percepibile da tannini grintosi e una sotterranea sapidità. Una tridimensionalità gustativa che fa da rampa di lancio al rincorrersi aromatico di note fruttate, balsamiche.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI:	Selvaggina da pelo, cervo in umido, cinghiale in agrodolce, formaggi stagionati.
GRADO ALCOLICO:	14,5% 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