



L'UNICA GUIDA AI VINI DA VITIGNI AUTOCTONI ITALIANI



Touring Editore



Classificazione:

I.G.T. ISOLA DEI NURAGHI – 100% da uve di Carignano

Descrizione:

Un vino dal carattere intenso e selvaggio, complesso, ma che opportunamente elaborato sprigiona tipicità e sentori particolari che solo le uve di Carignano sanno esprimere, vinificato in purezza ed a una temperatura inferiore ai 25 gradi dà il meglio di se.

Caratteristiche:

Un gusto che sprigiona emozioni intense e vere, complesso dalla grande evoluzione di profumi e sentori, tipica dei rossi più superbi, note aromatiche di ciliegia e frutti rossi del sottobosco. Colore Rosso Viola per mutare con l'affinamento in rosso granato intenso.

Vigneti di provenienza:

Dalla giunchizza nei vigneti posti ad Ovest verso il mare, figlio del maestrale, ove il Carignano riesce a maturare adeguatamente i grappoli abbondantemente esposti al sole.

Vendemmia:

Tradizionale, manuale in cassetta prontamente avviata in cantina ad ottobre inoltrato .



Terreno



ALCOHOL	13% vol.	NET CONTENTS	750ml
ACIDITY	5,4 g/l	NET CONTENTS	375ml
AR SUGAR	4,5 g/l	GRAPE YIELD	80 q.li Ha
TEMP. Service	15 C.°	ALTITUDE	100 mt. s.l.m
GRAPES	100 % Carignano I.G.T.		

