

TENUTA  
**LA SABBIOSA**

**BIO**

---

**Denominazione:** Carignano del Sulcis Doc

**Annata:** 2017

**Uve biologiche:** 100% Carignano

**Viti a piede franco**



**Ubicazione vigneti:** Calasetta, Isola Sant'Antioco - Sardegna

**Terreno:** Sabbioso

**Allevamento viti:** Alberello e spalliera

**Età delle viti:** 70- 100 anni

**Resa per ceppo:** 1kg/1.2kg

**Resa per ettaro:** 25/30 quintali/ha

**1 pianta = 1 bottiglia**

**Vendemmia e descrizione annata:** metà settembre, in anticipo di una settimana rispetto all'abituale. Il 2017 è stato un anno di grande siccità in Sardegna ed in particolare nel sud dell'isola, dove il caldo è stato elevato per tutta l'estate e non è piovuto per mesi. Tuttavia, grazie alla vicinanza del mare dei nostri vigneti, le temperature serali e notturne sono state mitigate ed hanno permesso una sana maturazione delle uve che hanno donato un vino dalle forti note balsamiche che caratterizzano una grande annata.

**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:** 4000

**Note degustative:** colore rosso rubino. Bouquet ricco e persistente, fruttato con eleganti note balsamiche di macchia mediterranea tipiche del territorio di produzione. Caldo e sapido con la presenza di tannini fini ed equilibrati.

**Abbinamenti consigliati:** primi e secondi di carne, salumi, formaggi, funghi.

**Temperatura di servizio:** 16-18° C

**Gradazione:** 14 %

**Residuo zuccherino:** 3.50 gr/l

**Acidità totale:** 4.80 g/l

*La conduzione enologica dell'azienda è affidata ad Antonio Manca con la consulenza di Beppe Caviola.*