ACQUISTATO IL .....

"Libaltai" Carignano Isola dei Nuraghi IGT 2023 2023



Il rosso che ricorda la frutta, quella matura

Il LIBALTAI Isola dei Nuraghi IGT Carignano della cantina Saraja è una superba espressione del territorio sardo. Questo vino rosso, di un intenso colore rosso rubino scuro, incanta fin dal primo sguardo. Nato dalla selezione accurata delle uve Carignano, un vitigno che racchiude in sé l'anima selvaggia e incontaminata dell'isola e si distingue per la sua raffinatezza e complessità. Al naso, questo vino dispiega un bouquet ricco e intenso, dove i profumi di frutta matura e marasche si intrecciano in un'armonia perfetta. Il gusto, potente ma equilibrato, rivela note di frutti di bosco e una leggera speziatura, frutto di una sapiente vinificazione e di un'affinamento studiato per esaltare ogni sfumatura.

La cantina Saraja si rivela come un'ode poetica alla Sardegna, un luogo dove il tempo si ferma per dare vita a vini che raccontano storie di terra e mare. I loro vini sono un'espressione tangibile della terra sarda: la sua fisicità forte e determinata, il profondo rispetto per le tradizioni e la storia. Ogni sorso di questi vini non è solo una degustazione, ma un viaggio attraverso il territorio, un ritratto fedele dell'anima di un'isola generosa e imponente. La Sardegna, con le sue regole non scritte, le storie delle vigne e il suo carattere indomito, si svela attraverso questi vini.

La Vigna

Terreno	da franco argilloso ad argilloso/sabbioso con forte presenza di scheletro costituito da scisto e residui di basalto/andesite. Alta dotazione in calcio, magnesio, manganese e ferro.
Esposizione	Est-ovest
Allevamento	Cordone Speronato
Densità imp.	5000 ceppi/Ha.

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sardegna
Uve	100% Carignano
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di carne
Vinificazione	Raccolta manuale in cassette. Diraspapigiatura. Macerazione: 14 giorni, abbinata a rimontaggi e delestage. Fermentazione: in tini di acciaio inox a 22/28 °C. Fermentazione malolattica: completa. Elevage: 9 mesi in acciaio fino all'ottenimento dell'illimpidimento naturale. Affinamento in bottiglia: 2 mesi.
Sensazioni	Colore rosso rubino scuro. Al naso bouquet ricco e intenso, frutta matura e marasche. Gusto setoso, piacevole con note di spezie

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821