ACQUISTATO IL .....

"Is Arenas" Carignano del Sulcis Riserva DOC 2022 2022



Un Carignano Riserva barricato che racchiude in se i profumi di un Isola

Is Arenas risponde al progetto di valorizzazione del vitigno Carignano, portato avanti ormai da anni dalla cantina Sardus Pater, una delle più prolifiche cooperative d'Italia, che oggi conta 200 soci e un patrimonio viticolo diviso tra nuovissimi impianti e storici appezzamenti a piede franco, piantati quasi cento anni fa, in epoca pre-fillossera. Lo scenario è quello dell'isola di Sant'Antioco, suggestivo lembo di terra a Sud-Ovest della Sardegna, che ospita nei suoi terreni sabbiosi, tra la tipica vegetazione della macchia mediterranea, un patrimonio viticolo tra i più belli d'Italia, con una netta prevalenza dei filari di Carignano da cui proviene Is Arenas.

La Cantina Sardus Pater è stata costituita nel 1949 come cooperativa, nel corso degli anni la produzione dei vini si è affinata e ha puntato soprattutto alla valorizzazione del vitigno Carignano.
Le uve, provengono per la maggior parte dei vigneti più antichi che si trovano nell'isola di Sant'Antioco. Sono vigneti impiantati su terreni sabbiosi con basse rese per ettaro che producono uve di assoluta qualità. Ogni bottiglia prodotta è frutto di una sapiente cernita delle uve e di una vinificazione attenta, per garantire al consumatore un vino della migliore qualità.

La Vigna

Terreno	Sabbioso
Esposizione	Livello del mare
Allevamento	Alberello latino a piede franco
Densità imp.	10000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sardegna
Uve	100% Carignano del Sulcis Doc
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 6 anni da oggi
Abbinamento	E’ perfetto per accompagnare piatti a base di carni rosse e selvaggina. Strepitoso con le carni di agnello al forno, allo spiedo, o con il classico "porceddu". Abbinabile anche ad una ricca zuppa di pesce.
Vinificazione	La vendemmia manuale viene seguita da lavorazioni delicate per mantenere l’altissima qualità delle uve durante la vinificazione. Un affinamento di un anno in Barrique di rovere e altri sei mesi in bottiglia
Sensazioni	Colore rosso rubino. Il profilo aromatico è intrigante, con profumi di mirto, piccoli frutti rossi, note balsamiche e speziate. Al palato esprime grande eleganza, con aromi fruttati, sentori di macchia mediterranea e nuances speziate. E’ un vino molto armonioso, con tannini evoluti e freschezza equilibrata. Il finale è lungo e persistente.

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