ACQUISTATO IL .....

"Nur" Carignano del Sulcis DOC 2023 2023



Un Carignano giovane che racchiude la fruttatezza di un Isola

Anche il Nur 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 il Nur.

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 a piede franco
Densità imp.	10000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sardegna
Uve	Carignano del Sulcis Doc 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	Entro 5 anni da oggi
Abbinamento	E' l'ideale per accompagnare piatti di carni rosse, arrosto di agnello e tonno
Vinificazione	Il Nur viene vinificato da uve provenienti dall'isola di Sant'Antioco, a livello del mare, da vigneti su terreni sabbiosi a piede franco, vinificazione in acciaio e maturazione in vasca di cemento.
Sensazioni	Il colore è rosso rubino. Al naso ha un bouquet fine e complesso, con aromi di confettura di frutti rossi, note di macchia mediterranea, con una leggera speziatura finale. Al palato è caldo, ampio, con tannini maturi e piacevole freschezza. 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