

Sylvands 1

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

II 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 II 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 II 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