



ACQUISTATO IL .....

"Nur" Carignano del Sulcis DOC 2023

2023

## Un Carignano giovane che racchiude la fruttatezza di un Isola



Svinando

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 dai 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