ACQUISTATO IL .....

"Is Solus" Carignano del Sulcis DOC 2024 2024



Note fruttate e balsamiche di macchia mediterranea

Is Solus è una fontana di origine romana presente nel centro storico del comune di Sant'Antioco. Sull'etichetta di questo Carignano del Sulcis DOC di Cantine Sardus Pater è raffigurato un mosaico presente nel museo archeologico cittadino, dove si vedono due fiere che si abbeverano presso il vaso da cui sorge l'albero della vita. Carignano al 100%, le uve provengono da Isola di Sant'Antioco, in vigneti tradizionali posti a livello del mare. Qui le viti sono ancora allevate ad alberello, a piede franco. Dopo la vendemmia, le uve vengono conferite in cantina per essere trasformate entro poche ore. Si procede quindi con la fase di fermentazione in vasche d'acciaio, per circa 10 giorni. Al termine di questa delicata fase e dopo la svinatura, il vino matura per circa 6 mesi in vasche di cemento e, dopo l'imbottigliamento, completa il suo ciclo di affinamento con altri 3 mesi di bottiglia, prima della definitiva messa in commercio. Colore rosso rubino carico, al naso rivela un bouquet intenso e fine con note fruttate e balsamiche di macchia mediterranea. In bocca, invece, è fresco, con un frutto fragrante e una bella trama tannica matura. Il finale, come è giusto che sia, è persistente. Si abbina bene con primi piatti conditi con ragù di carne o con semplice ma gustoso arrosto di manzo.

La Cantina Sardus Pater è una cooperativa nata nel 1949. Oggi può contare sulla collaborazione di circa 200 soci che lavorano circa 300 ettari di superficie vitata di proprietà. La principale vocazione della cantina è quella di produrre il pregiato Carignano del Sulcis, con uve raccolte in vigneti storici ancora a piede franco. I soci seguono tutte le fasi della produzione, dalla coltivazione delle vigne, alla fase produttiva, fino all'affinamento dei vini e l'imbottigliamento. Il processo produttivo segue tecniche colturali tradizionali che, combinati con le moderne tecnologie e con rigorosi controlli di qualità, permette di realizzare una produzione interamente certificata.

La Vigna

Terreno	Medio impasto
Esposizione	Sud
Allevamento	Cordone Speronato
Densità imp.	7000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sardegna
Uve	Carignano del Sulcis 100%
Gradazione	15% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Dopo la vendemmia, si procede alla fermentazione in vasche d'acciaio a 24-26°C, per circa 10 giorni. Il vino matura 6 mesi in cemento e dopo l'imbottigliamento, completa l'affinamento con 3 mesi di bottiglia prima della messa in commercio.
Sensazioni	Colore rosso rubino carico, al naso esprime un bouquet intenso e fine con note fruttate e balsamiche di macchia mediterranea. In bocca è fresco, con un frutto fragrante e una bella trama tannica matura. Il finale è persistente. Si abbina con primi piatti di pasta conditi con ragù di carne.

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