

# BÀCCO

Il nostro Carignano, proviene dalla zona più vocata della Regione Sardegna per questo vitigno, introdotto dai Fenici attorno al IX secolo a.C. e poi diffuso in epoca romana nel sud-ovest dell'isola. Le caratteristiche gusto-olfattive del vino rispecchiano, quelle del territorio in cui nasce, caratterizzato dalla macchia mediterranea, cespugli di mirto e corbezzolo, si alternano al lentischio e all'elicriso. Una dimensione tra cielo e terra che rende lo spazio indefinito e protrae lo sguardo verso l'orizzonte.

## NOMEN EST OMEN: [Bάκχος] BÀCCO (parola greca) – Dio del vino

**ANNO DI NASCITA:** 2012

**PREMI VINTI AL 1/1/2024:** 73

**Denominazione:** Isola dei Nuraghi IGT Carignano

**Varietà:** Carignano 100%

**Anno di produzione:** 2022

**Area di origine:** Regione Sardegna (Italia)

**Suolo:** Sabbioso

**Altimetria:** slm

**Resa per ettaro:** 50 q.li/ha

**Forma di allevamento:** Alberello

**Densità di impianto:** 5000 piante/ha

**Vinificazione:** Raccolta manuale in piccole ceste. L'uva dopo essere stata diraspata viene fatta macerare per diversi giorni al fine di estrarre l'intero potenziale aromatico dalle bucce.

**Temperatura di fermentazione:** 22-24° C

**Durata della macerazione:** Medio-lunga

**Maturazione:** Sui lieviti

**Periodo di imbottigliamento:** Estate 2023

**Gradazione alcolica:** 14% vol

**Capacità evolutiva:** 12 anni

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

- **Colore:** Rosso rubino intenso
- **Olfatto:** Avvolgente e complesso, incipit di ribes e bacche sotto spirito, accompagnato da un'elegante scia di macchia mediterranea e spezie dolci
- **Sapore:** Al palato è corposo, dal gusto fruttato e persistente, scemando in un gioco di alternanze tra freschezza e sottili note tanniche

**Servizio:** Servire ad una temperatura di 16-18 °C.



**SIDDURA**  
*Sardegna in purezza*

SOCIETÀ AGRICOLA SIDDURA SNC  
Località Siddura Snc  
07020 Luogosanto OT, Italia  
Tel: +39 079 65 73 027  
E-mail: info@siddura.com  
Web: www.siddura.com