

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 1/1/2025: 90

Denominazione: Isola dei Nuraghi IGT Carignano

Varietà: Carignano 100%

Anno di produzione: 2023

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: Inverno 2024

Gradazione alcolica: 14,5% 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: marketing@siddura.com
Web: www.siddura.com