

ÈSTRU

Il nuovo Carignano di Siddùra significa "ispirazione". Le uve provengono dal sud ovest della Regione Sardegna, dove questo vitigno ha trovato il suo habitat ideale, vicino al mare. Le benefiche brezze marine, il clima caldo e i suoli poveri, garantiscono uve mature e sane, che vengono raccolte tra la prima e la seconda decade di settembre. Un vino che affina in cantina pochi mesi, per essere poi messo in bottiglia al fine di garantire le sue doti di freschezza e le note fruttate.

NOMEN EST OMEN: [èstru] ÈSTRU (sardo) - Ispirazione

ANNO DI NASCITA: 2021
PREMI VINTI AL 1/1/2024: 26

Denominazione: Isola dei Nuraghi IGT Carignano
Varietà: Carignano 100%

Anno di produzione: 2023
Area di origine: Regione Sardegna (Italia)
Suolo: Argilla e sabbia

Altimetria: slm
Resa per ettaro: 70 q.li/ha
Forma di allevamento: Spalliera
Densità di impianto: 5000 piante/ha

Vinificazione: La vinificazione delle uve viene effettuata in tini di acciaio termo-condizionati, dove le uve vengono fatte macerare ed il vino successivamente ottenuto, completa il proprio ciclo di maturazione.

Temperatura di fermentazione: 22-24° C
Durata della macerazione: Medio-lunga
Maturazione: Sui lieviti

Periodo di imbottigliamento: Primavera-estate 2024

Gradazione alcolica: 14,5% vol
Capacità evolutiva: 6 anni

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

- **Colore:** Rosso rubino
- **Olfatto:** Fresco e fruttato, tenui profumi di composta di mora e mirtilli, si uniscono a sbuffi di pepe bianco e sfumature di liquirizia.
- **Sapore:** Il gusto da una decisa nota di frutta succosa, la cui vivacità è esaltata dall'apporto della componente fresco-sapida.

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



SIDDÙRA
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