

## INNOVAZIONE

# Cardanera



<b>CLASSIFICAZIONE</b>	Carignano del Sulcis a Denominazione Origine Controllata.
<b>PROVENIENZA</b>	Vigne della costa sud-occidentale della Sardegna, Sulcis.
<b>SUOLO</b>	Terreno prevalentemente argilloso con componenti calcaree e sabbiose.
<b>UVAGGIO</b>	Carignano.
<b>CLIMA</b>	Mediterraneo, inverni miti, precipitazioni limitate, estati molto calde e ventilate.
<b>VENDEMMIA</b>	Effettuata manualmente ad uva matura nell'ultima decade di settembre.
<b>VINIFICAZIONE</b>	Fermentazione e macerazione a temperatura controllata, della durata media di 12-15 giorni. Trasferimento in vasche di cemento, svolgimento della fermentazione malolattica.
<b>EVOLUZIONE</b>	Sosta in bottiglia per qualche mese.
<b>CARATTERISTICHE</b>	<b>Colore:</b> rosso rubino. <b>Olfatto:</b> profumo intenso con note evidenti di macchia mediterranea e frutti rossi. <b>Gusto:</b> fresco, sapido, equilibrato, con un tannino fine e equilibrato.
<b>ABBINAMENTI</b>	Primi piatti con condimenti ricchi a base di carne, come le lasagne o la pasta al ragù. Carni in umido, secondi di pollame e carni arrosto. Formaggi di media stagionatura.
<b>FORMATO</b>	0,75 L

<b>CLASSIFICATION</b>	Carignano del Sulcis DOC, Denomination Origin Controlled.
<b>PLACE OF ORIGIN</b>	Vineyards located in south-western coast of Sardinia, in the area called Sulcis.
<b>SOIL</b>	Mainly sandstone, with clay and sandy components.
<b>GRAPE VARIETIES</b>	Carignano.
<b>CLIMATE</b>	Mediterranean, mild winters, limited rainfall, very hot and windy summers.
<b>HARVESTING</b>	Performed when the grapes are ripe, to obtain balanced tannins with the freshness and softness typical for young stile Carignano.
<b>VINIFICATION TECHNIQUE</b>	Fermentation and maceration in conditions of controlled temperature, for an average period of 12-15 days. Transfer to cement tanks, malolactic fermentation.
<b>AGING</b>	Stored in bottle for two months.
<b>TASTING NOTES</b>	<b>Colour:</b> ruby red. <b>Nose:</b> intense, perfume with notes of wild "macchia Mediterranea" smells and fresh red fruit. <b>Palate:</b> fresh, savory, balanced. with a fine and balanced tannin.
<b>FOOD MATCHES</b>	First courses with meat-based condiments such as lasagna or pasta with dumplings (ravioli), poultry and roast meats. medium seasoning cheeses.
<b>SIZE</b>	0.75 lt



[www.argiolas.it](http://www.argiolas.it) [info@argiolas.it](mailto:info@argiolas.it)