



## **ARRIALI 2019 – CARIGNANO I.G.P. Isola dei Nuraghi Rosso**

**Annata:** 2019

**Classificazione:** CARIGNANO I.G.P. Isola dei Nuraghi Rosso

**Gradazione alcolica:** 13,5 %

**N° bottiglie:** 1.300

**Formato bottiglia:** 0,75 cl

**Varietà:** Carignano 100%

**Zona Produzione:** San Giovanni Suergiu e S'Arriali

**Epoca vendemmia:** Ultima settimana di settembre

**Tipologia vendemmia:** manuale con cassette da 15 kg

**In vigna:** le pratiche agronomiche possono essere ricondotte al concetto di naturalità e viticoltura biologica.

**Tipologia suolo:** terreno con sabbia grossa e medio impasto.

### **Vinificazione:**

**-Serbatoi:** acciaio inox da 10 Hl

**-Acini:** diraspatis e interi.

**-Crio-Macerazione pellicolare prefermentativa:** 48h a 8°C con utilizzo di ghiaccio secco.

**-Fermentazione Alcolica:** 10 giorni alla temperatura di 27°C.

**-Macerazione post-fermentativa:** almeno 7 giorni alla temperatura di 20°C.

**-Fermentazione malolattica:** in barrique di rovere francese.

**-Maturazione:** in barrique di rovere francese con frequenti bâtonnage per 12 mesi.

**-Filtrazione:** No

**-Chiarifica:** Decantazione statica a freddo

**-Epoca Imbottigliamento:** settembre 2020

**-Bevibilità:** 2021-2031

SARDEGNA