

Arriali 2020

Origine

San Giovanni Suergiu (SU)

Caratteristiche terroir

Questo Carignano proviene dal litorale di San Giovanni Suergiu dove il vigneto è situato tra l'isola di Sant'Antioco e Porto botte, a 400 m di distanza dal mare e mitigato dai venti di maestrale da NO e scirocco da SE. I venti salmastri e la tessitura del suolo, dotata di sabbia grossa argillosa, regalano delle caratteristiche sensoriali uniche.

Vendemmia

Per questo vino sono stati selezionati filari ben precisi con le migliori uve. La vendemmia è stata abbastanza siccitosa e secca, con buoni sbalzi termici tra giorno e notte donando freschezza naturale all'uva ed un tannino di bella struttura.

Vinificazione

La raccolta manuale e la selezione delle uve ha permesso di lavorare in cantina con un ottimo prodotto. La vinificazione è avvenuta con grappolo intero dove i raspi lignificati e mai verdi, hanno generato potenza nella struttura. La crio macerazione prefermentativa di 48h con ghiaccio secco è stata seguita dall'inoculo di lievito autoctono creato nel vigneto vecchio di S'Arriali (Iglesias). Il resto della fermentazione malolattica è avvenuta su tonneaux da 500 L di secondo passaggio per 14 mesi e in barrique di rovere francese esauste per 10 mesi. Il resto dell'affinamento avviene in bottiglia minimo per 6 mesi.

Bottiglie prodotte: 1100



Paolo Pitzolu