



SANTADI
CANTINA

GROTTA ROSSA

I CLASSICI

CLASSIFICAZIONE

Carignano del Sulcis DOC.

PROVENIENZA

Vino di uve Carignano vinificate in purezza provenienti dai vigneti ad alberello e contropalliera coltivati nel basso Sulcis.

COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Terreni tendenzialmente di medio impasto, argillosi, sabbiosi e calcarei.

UVAGGIO

Carignano 100%.

CLIMA

Caldo-arido in estate, temperato d'inverno.

EPOCA DI RACCOLTA

La vendemmia delle uve Carignano, in annate regolari, inizia nella seconda metà di Settembre e termina nella prima metà di Ottobre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Il mosto fermenta con le bucce a una temperatura compresa tra i 25 e i 30 °C. L'intera massa viene sottoposta a periodici rimontaggi che agevolano il passaggio in soluzione dei composti presenti nelle vinacce. La fermentazione malolattica conferisce caratteri di morbidezza al vino, che viene poi fatto maturare per alcuni mesi in vasche di cemento prima di essere imbottigliato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso. Profumo: intenso profumo fruttato con finale di liquirizia. Gusto: vino elegante che mantiene una buona voluminosità in bocca.

CONSERVAZIONE

Conservare ad una temperatura costante di 17 °C e un'umidità del 75-80%, al riparo dalla luce e mantenendo la bottiglia in posizione orizzontale.

SERVIZIO

Si serve in un calice di ampiezza medio-grande e imboccatura media, alla temperatura di 16-18 °C.

GASTRONOMIA

Vino da abbinare a importanti primi piatti e a saporiti secondi a base di carne rossa, cacciagione leggera e pollame nobile.

