

Si narra che le "Janas" fossero le fate del folklore sardo, esperte nell'uso di erbe e unguenti, abili tessitrici e grandi coltivatrici. Sono molte le leggende che parlano di loro, ma una cosa è certa: avevano un forte legame con la terra che rispettavano e amavano, così come l'amiamo e la rispettiamo noi.

DENOMINAZIONE: Carignano del Sulcis DOC  
VARIETÀ: Carignano 100%  
ANNO DI PRODUZIONE: 2018  
AREA DI ORIGINE: Sulcis, Regione Sardegna (Italia)  
SUOLO: Di medio impasto, misto di sabbia e argilla  
ALTIMETRIA: slm  
RESA PER ETTARO: 45 q.li/ha  
FORMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato  
DENSITÀ DI IMPIANTO: 4200 piante/ha  
VINIFICAZIONE: L'uva raccolta a mano, viene selezionata, diraspata e fatta macerare per un periodo medio-lungo, in tini di acciaio al fine di estrarre l'intero corredo polifenolico.

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 22 °C  
DURATA DELLA FERMENTAZIONE: 20-25 giorni  
MATURAZIONE: Sur lies  
PERIODO DI IMBOTTIGLIAMENTO: Primavera 2018  
GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5 % vol.  
CAPACITÀ EVOLUTIVA: 12 anni

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

- COLORE: Rosso rubino.
- OLFATTO: Intenso, contraddistinto da note olfattive che ricordano i piccoli frutti rossi del sottobosco. Lievemente speziato il finale.
- SAPORE: Caldo e morbido. Dalla buona persistenza aromatica e dal finale armonico.

CONSERVAZIONE: Al riparo dalla luce, ad una temperatura di 15 °C



Eural Sulcis Società Agricola a.r.l.

Piazza Marmilla snc - 09013 Carbonia

Piva 03691450924 - Codice sdi KRRH6B9

+39 339-6162605 - ignazio.mura52@tiscali.it