

Di fronte all'Isola di Sant'Antioco, anticamente detta "Solky", nasce questo vino, "Primo Solco". Come l'aratro, da sempre utilizzato nella coltivazione delle vigne, rivoltava la terra per darle nuova vita, così "Primo Solco" rappresenta per noi la nascita di un nuovo legame tra l'uomo, la viticoltura ed il suo territorio.

DENOMINAZIONE: Carignano del Sulcis DOC
VARIETÀ: Carignano 100%
ANNO DI PRODUZIONE: 2018
AREA DI ORIGINE: Sulcis, Regione Sardegna (Italia)
SUOLO: Sciolto, prevalentemente sabbioso
ALTIMETRIA: slm
RESA PER ETTARO: 60 q.li/ha
FORMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato
DENSITÀ DI IMPIANTO: 4200 piante/ha
VINIFICAZIONE: L'uva viene raccolta manualmente in piccole ceste, diraspata e fatta macerare in vasche d'acciaio termo-condizionate.

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 25 °C
DURATA DELLA FERMENTAZIONE: 15 giorni
MATURAZIONE: In acciaio, sui lieviti
PERIODO DI IMBOTTIGLIAMENTO: Estate 2018
GRADAZIONE ALCOLICA: 13 % vol
CAPACITÀ EVOLUTIVA: 8 anni

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

- COLORE: Rosso brillante.
- OLFATTO: Fine ed intenso, con accenni di macchia mediterranea e frutti rossi quali ciliegia e ribes
- SAPORE: Fresco e dal buon equilibrio gusto-olfattivo.

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