

ANDARAS

CARIGNANO DEL SULCIS DOC

DATI TECNICI

Vitigno: 100% Carignano

Suolo: Sabbioso costiero di origine marina

Altitudine: Pochi metri sul livello del mare
(0-10 m s.l.m.)

Allevamento: Alberello

Viti: A piede franco (pre-filossera)

Età media: 25 anni

Densità di impianto: 8.000 ceppi per ettaro

Resa: 5 tonnellate per ettaro

IDENTITÀ

Vecchie vigne a piede franco su suoli
sabbiosi costieri, a pochi passi dal mare.

Un ambiente estremo e incontaminato
che preserva l'integrità varietale e
definisce uno stile elegante e senza tempo.

ANNATA 2021

2021 - Finezza / Tensione

Primavera fresca e leggermente umida, con
estate calda e ventilata.

La maturazione lenta e progressiva, ha dato
vini di grande finezza e tensione.

DATI DELL'ANNATA

Alcol: 13,5% vol.

Produzione: 4.921 bottiglie (75 cl)

ABBINAMENTI

Tonno alla griglia

Zuppa di pesce tradizionale (a base di pomodoro)

Agnello alla griglia

