

ANDARAS

CARIGNANO DEL SULCIS DOC RISERVA

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 (a piede franco)

Viti: Ungrafiti (a piede franco)

Età media: 60 anni

Densità di impianto: 8.000 ceppi per ettaro

Resa: 4 tonnellate per ettaro

IDENTITÀ

Vecchi vigneti ungrafiti (a piede franco) su sabbie costiere soleggiate vicino al mare.

Un'espressione complessa e strutturata di Carignano, dove il basso vigore e le rese contenute amplificano profondità e complessità del vino, preservandone finezza e precisione distintiva.

ANNATA 2021

2021 - Finezza / Tensione

Annata più fresca rispetto alla media, con una primavera leggermente ritardata e un'estate ventilata. Una maturazione lenta e progressiva ha donato un equilibrio finale di finezza e tensione.

DATI DELL'ANNATA

Produzione: 1.073 bottiglie

Alcol: 14% vol.

ABBINAMENTI

Tonno alla griglia

Zuppa di pesce tradizionale (a base di pomodoro)

Agnello alla griglia

Pecorino stagionato

