

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

Produzione: 5.333 bottiglie (75 cl)

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 2022

2022 - Intensità / Concentrazione

Vendemmia calda e siccitosa, caratterizzata da scarse precipitazioni per gran parte del ciclo vegetativo. I vigneti a piede franco, grazie alla loro resilienza e alla vicinanza al mare, hanno mantenuto equilibrio. Raccolta fisiologicamente anticipata ma concentrata nella prima settimana di settembre.

"Il 2022 è l'annata più estrema del periodo: caldo e siccità. È qui che le vigne a piede franco sul mare entrano in gioco, mantenendo equilibrio. Il risultato è una straordinaria concentrazione e focus, senza perdere identità."

ABBINAMENTI

Formaggi stagionati

Pesce alla griglia

Pizza

