



3 l



1.5 l



75 cl



37.5 cl

FALCONARO

CARIGNANO - ISOLA DEI NURAGHI IGT



CARATTERI ORGANOLETTICI

Colore: rosso rubino intenso con riflessi granato col procedere dell'invecchiamento.

Profumo: intenso e avvolgente con sentori di sottobosco.

Sapore: vellutato, intenso e persistente.

UVAGGI

100% Carignano.

ZONA DI PRODUZIONE

Territorio circostante la Cantina, caratterizzato da suoli di medio impasto composti da calcari argillosi di origine miocenica, giacitura collinare media e clima sub-arido.

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE

La tecnica di vinificazione prevede la diraspapigiatura e successiva fermentazione per circa 10 giorni a contatto con le bucce alla temperatura di 26°C. Alla svinatura il vino svolge la fermentazione malolattica in vasche di cemento vetrificato.

INVECCHIAMENTO

E' un vino che offre il meglio delle proprie potenzialità a partire dai tre anni dalla vendemmia e sopporta agevolmente invecchiamenti di 6-8 anni.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

In locali freschi, asciutti e al riparo dalla luce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18°C.

ACCOSTAMENTI AL CIBO

Ideale per accompagnare primi piatti, carni rosse e formaggi saporiti.