

# Aina

CARIGNANO DEL SULCIS RISERVA  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



CALASETTA  
1932

Aina è un Carignano del Sulcis DOC Riserva ottenuto dalla vinificazione di uve raccolte nei vigneti dei nostri soci nel Basso Sulcis. La matrice calcareo argillosa del suolo, la maturità delle vigne e l'influenza delle brezze marine, ci donano un vino di struttura che spicca per i suoi aromi di frutta matura contornati da eleganti note di vaniglia. Ideale per accompagnare i migliori piatti della tradizione italiana.

**Vitigno:** Carignano 100%

**Zona di produzione:** zone collinari del basso Sulcis, nella parte sud-occidentale della Sardegna. Suoli calcareo-argillosi, clima mediterraneo, con inverni miti e piovosità limitate, estati calde e ventilate. Vigneti allevati a controspalliera con potatura a guyot, densità di impianto di 5.000 ceppi/ha, produzione media di circa 75 quintali/ha.

**Vinificazione:** Fermentazione con macerazione alla temperatura di 26-28°C per 10/12 giorni. Affinamento in botti di rovere da 50 HL e successivo affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi.

**Colore:** rosso rubino intenso con riflessi leggermente granati.

**Profumo:** Intenso, delicato e fruttato, con aromi di ciliegia e leggere note di vaniglia.

**Gusto:** Morbido, di buona struttura, acidità armonica, tannino presente ma equilibrato e buona persistenza.

**Abbinamenti:** Primi piatti a base di sughi di carne, arrostiti di carne, formaggi a media stagionatura.

**Temperatura di servizio:** 18 °C. Si consiglia di stappare 30 minuti prima del consumo.



CANTINA DI  
**CALASETTA**  
Vitticoltori dal 1932

CANTINA DI CALASETTA - Soc. Coop. Agricola

Via Roma, 134 - 09011 Calasetta (SU) Sardegna (Italia) - Telefono +39 0781 88413

[www.cantinadicalasetta.it](http://www.cantinadicalasetta.it) - [info@cantinadicalasetta.it](mailto:info@cantinadicalasetta.it)

Calasetta1932 è un marchio registrato di Cantina di Calasetta

