

Franco di Piede

CARIGNANO DEL SULCIS
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Franco di Piede è un Carignano del Sulcis DOC ottenuto dalla vinificazione di uve provenienti esclusivamente da viti ad alberello a piede franco. La matrice sabbiosa del suolo, l'età molto avanzata e la bassissima resa delle vigne unita alla vicinanza del mare ci donano un Carignano che spicca per la sua profondità gustativa. Ideale per accompagnare squisiti primi piatti e importanti arrostiti di carne.

Vitigno: Carignano 100% da viti ad alberello a piede franco

Zona di produzione: Isola di Sant'Antioco. Vigneti ad alberello latino coltivati su suoli sabbiosi a piede franco (senza porta innesto americano). Densità di impianto 6.000 ceppi/ha, resa 50 q/ha, giacitura sub collinare, clima sub-arido.

Vinificazione: Fermentazione con macerazione alla temperatura di 26-28°C per circa 12 giorni. Una parte del vino affina in botti di rovere da 50 hl e la restante matura in vasche di cemento. Successivo affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi.

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: Intenso, delicato e fruttato, con aromi di ciliegia contornato da note balsamiche e sentori di vaniglia.

Gusto: Morbido, di media struttura, acidità armonica, tannino equilibrato e buona persistenza.

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



Le viti a piede franco sono quelle originarie, non innestate, sopravvissute all'attacco della fillossera di fine '800. Presenti in pochissimi luoghi del mondo, conservano i caratteri nativi

del vitigno. La Cantina di Calasetta da 90 anni custodisce questo raro esempio di viticoltura. Le limitate produzioni per ettaro e l'età molto avanzata delle viti ci garantiscono un altissimo livello qualitativo delle uve. In questo vino si ritrova la vera essenza del Carignano, immutata da secoli, che ci regala ancora vini unici e distintivi, che rispecchiano il carattere dei sardi.



CARIGNANO 100%
PRODUZIONE LIMITATA
RACCOLTA MANUALE



MACERAZIONE SULLE BUCCE PER 12 GIORNI
70% AFFINAMENTO IN VASCHE DI CEMENTO
30% AFFINAMENTO IN BOTTI DI ROVERE



CANTINA DI
CALASETTA

Viticoltori dal 1932

CANTINA DI CALASETTA - Soc. Coop. Agricola

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

www.cantinadicalasetta.it - info@cantinadicalasetta.it

