

Sette

CARIGNANO DEL SULCIS
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



CALASETTA
1932

Sette è un Carignano del Sulcis DOC che spicca per la sua freschezza che gli dona una grande bevibilità. Prodotto dalle uve raccolte nei vigneti dei nostri soci nel Basso Sulcis. La giovane età delle vigne unito al microclima ideale della zona ci permettono di ottenere delle uve dal grande spessore aromatico. Ideale come aperitivo o per accompagnare squisiti primi piatti.

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 90 quintali/ha.

Vinificazione: Fermentazione con macerazione alla temperatura di 24-26°C per 8 giorni. Affinamento in acciaio e vasche di cemento. Breve affinamento in bottiglia.

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: Intenso, delicato e fruttato, con aromi di ciliegia e note floreali.

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.

Temperatura di servizio: 18 °C. Si consiglia di stappare al momento del consumo.



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



Calasetta1932 è un marchio registrato di Cantina di Calasetta

