



SARDUS PATER
CANTINE SARDUS PATER

Kanai

Denominazione

CARIGNANO DEL SULCIS RISERVA - DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Vitigno

Carignano 100%

Zona di produzione

Isola di Sant'Antioco

Altimetria del vigneto

Sul livello del mare

Tipo dei terreni

Sabbioso

Sistema di allevamento

Alberello a piede franco

Densità dei ceppi

7.000/8.000 per ettaro

Produzione per ettaro

35 quintali

Età media delle viti

80 anni

Epoca vendemmia

4^a settimana di settembre

Vinificazione

In acciaio per 15 giorni

Fermentazione alcolica

In acciaio

Fermentazione malolattica

Interamente svolta in barriques

Affinamento

In barriques di allier per 10 mesi ed in bottiglia per altri 6 mesi

Parametri analitici

Vendemmia: 2006 Grado alcolico: 13,06% vol. Vendemmia: 2007 Grado alcolico: 13,62% vol

Formati

mezza bottiglia 37,5 cl. in cartoni da 6 - bottiglie da 75 cl. in cartoni da 6 o da 12 magnum 1,5 l. in cartoni da 6 - magnum 1,5 l. e doppio magnum 3 l. in cassa in legno

