



SARDUS PATER
CANTINE SARDUS PATER

Horus

Denominazione

CARIGNANO DEL SULCIS - 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

50 quintali

Età media delle viti

70 anni

Epoca vendemmia

4^a settimana di settembre

Vinificazione

Con macerazione a freddo delle bucce per 24 ore alla temperatura di 8° C

Fermentazione alcolica

In acciaio alla temperatura di 15° C

Fermentazione malolattica

Non svolta

Affinamento

3 mesi in bottiglia

Parametri analitici

Vendemmia: 2011 Grado alcolico: 12,5% vol. acidità totale: 5,7 g/l.

Formati

bottiglie da 75 cl. in cartoni da 6

