



CARPANTE - ISOLA DEI NURAGHI I.G.T.

Classificazione: Vino da tavola rosso ad indicazione geografica tipica.

Zona di produzione: Vigneti di oltre 30 anni, allevati ad alberello, siti nei territori collinari meglio esposti.

Tecnica di Produzione: Diraspapigiatura seguita da 12-15 giorni di permanenza sulle bucce, dopo la svinatura affinamento in botti di rovere francese.

Uve: Cagnulari per il 90%, con il 10% di altre uve locali tra cui Bovale e Pascale.

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: Ricco e concentrato di frutta rossa sottospirito, con intensi aromi di macchia mediterranea.

Sapore: In bocca è pieno, caldo, grintoso e possente, di grande carattere. Il tannino del legno si fonde bene con il tannino del vino. Dal finale lungo e gradevole.

Accostamenti gastronomici e servizio: Si esalta con carni rosse, selvaggina e formaggi saporiti e stagionati. Servire sui 18-20 °C.

Invecchiamento: Può maturare bene per oltre 5 anni, se mantenuto in locali idonei.