



Andaras



Carignano del Sulcis



Denominazione

Carignano del Sulcis DOC



Vitigno

100% Carignano

Zona di Produzione

Isola di Sant'Antioco e Villarios

Vigneti

Età media 60 anni



Vinificazione

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni. La vinificazione è di circa 10 giorni



Invecchiamento

Barriques per 4 mesi



Abbinamenti

Carni rosse, formaggi stagionati e, come da tradizione, tonno rosso alla griglia



Note sensoriali



Rosso rubino intenso



Frutti rossi e ciliegie
sotto spirito



Sapido, caldo e armonioso