

SARAJA



LIBALTAI

ISOLA DEI NURAGHI I.G.T.
CARIGNANO

TIPOLOGIA: rosso, secco.

VARIETÀ: Carignano 100%.

ZONA DI PRODUZIONE: Sulcis.

ETÀ MEDIA DEGLI IMPIANTI: 30 anni.

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5000 ceppi/Ha.

RESA PER ETTARO: 80 quintali.

RESA PER PIANTA: 1,6 kg.

SESTO D'IMPIANTO: 2,20 m. x 0,90 m.

ALTIMETRIA: 30 m s.l.m.

ESPOSIZIONE: Est-Ovest.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato.

TIPOLOGIA DI TERRENO: da franco argilloso ad argilloso/sabbioso con forte presenza di scheletro costituito da scisto e residui di basalto/andesite. Alta dotazione in calcio, magnesio, manganese e ferro.

EPOCA DI VENDEMMIA: ultima decade di settembre.

VINIFICAZIONE:

Raccolta manuale in cassette.

Diraspapigiatura.

Macerazione: 14 giorni, abbinata a rimontaggi e delestage.

Fermentazione: in tini di acciaio inox a 22/28 °C.

Fermentazione malolattica: completa.

Elelage: 9 mesi in acciaio fino all'ottenimento dell'illimpidimento naturale.

Affinamento in bottiglia: 2 mesi.

Produzione: 13.000 bt.

DATI TECNICI:

Grado alcolico: 13% in vol.

Acidità totale: 5,20 g/l.

pH: 3,60