



## **LIBALTAI**

### **ISOLA DEI NURAGHI I.G.T.**

### **CARIGNANO**

### **2023**

---

**TIPOLOGIA:** rosso, secco.

**VARIETÀ:** Carignano 100%.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Sant'Anna Arresi/Is Solinas.

**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:** metà 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.

Elevage: 12 mesi in acciaio fino all'ottenimento dell'illimpidimento naturale.

Affinamento in bottiglia: 2 mesi.

Produzione: 22.000 bt.

**DATI TECNICI:**

Grado alcolico: 13,50% in vol.

Acidità totale: 5,20 g/l.

pH: 3,60