

TERRE BRUNE

[Home](#) / [Shop](#) / [Eccellenze](#) / [Terre Brune](#)



CLASSIFICAZIONE: Carignano del Sulcis Superiore.

PROVENIENZA: Antichi vigneti del basso Sulcis, allevati ad alberello ancora franco di piede (vigna latina).

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: Terreni tendenzialmente sciolti e di medio impasto, rispettivamente sabbiosi e calcarei.

UVAGGIO: Carignano 95%, Bovaleddu 5%.

CLIMA: Caldo-arido in estate, temperato d'inverno.

EPOCA DI RACCOLTA: Raccolta manuale che inizia a fine Settembre e termina la prima-seconda decade di Ottobre.

VINIFICAZIONE: La fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio inox termocondizionati per un periodo di ca. 15 giorni, durante i quali la macerazione delle vinacce consente una completa diffusione delle sostanze polifenoliche contenute nelle bucce nel mosto. A seguito la fermentazione malolattica precoce permette il passaggio del vino in barriques già dai primi di dicembre. La maturazione in barriques nuove di rovere francese a grana fine, prosegue per un massimo di 16-18 mesi, al termine dei quali il vino ha acquisito complessità, stile e longevità. Affinamento 12 mesi di bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore: rosso rubino intenso, con leggeri riflessi granati. Profumo: note rare, complesse: prugne e mirtilli, spezie dolci, alloro, ginepro, tabacco e cioccolato. Gusto: ricco, caldo, morbido, note fruttate, speziate, tannini di rara eleganza.

CONSERVAZIONE: Temperatura costante di 17 °C, un'umidità del 75-80%, al riparo dalla luce, bottiglia orizzontale.

SERVIZIO: Calice di grande ampiezza e imboccatura medio-larga, temperatura 18°.

GASTRONOMIA: Accompagna arrosti, carni alla griglia, selvaggina, impreziositi da aromi e spezie e formaggi di media e lunga stagionatura.

Categorie: **Eccellenze, Vini Rossi**