

M'ILLUMINO
ISOLA DEI NURAGHI IGT - CARIGNANO

Uva: Carignano 100 %
Allevamento: A spalliera
Anno impianto: 2007
Superficie (Ha): 0,25
Altitudine (m. s.l.m.): 150 m s.l.m.
Esposizione: nord- est
Terreno: Disfacimento granitico
Vendemmia: manuale, solo al mattino, nella ultima decade di settembre
Zona di produzione: Sardegna

Vinificazione ed affinamento

L'uva vendemmiata a mano viene diraspata e fatta fermentare a contatto con le bucce per 15 giorni in tino aperto, senza controllo della temperatura, con ripetute follature manuali.

A fine fermentazione alcolica, il vino separato dalle bucce con torchio manuale, viene travasato in botte di rovere dove svolge la fermentazione malolattica e rimane ad affinare per 18 mesi. Prima dell'imbottigliamento il vino viene travasato un paio di volte per eliminare eventuali sedimenti. Affina un ulteriore mese in vetro prima di uscire sul mercato.

Caratteristiche organolettiche

Profumo:

naso intenso, finemente delicato. Sentori di rosa e fiori di rovo. Leggera speziatura e tostatura.

Colore:

rosso rubino acceso.

Gusto:

mediamente tannico, con finale deciso. Vino elegante.

Note

Il nome "M'illumino" si ispira alla famosa poesia *Mattina* di Giuseppe Ungaretti .

L'etichetta è serigrafata sul vetro, la capsula è in gommalacca.

