

# MACCÒRI

SARDEGNA  
CARIGNANO DEL SULCIS  
Denominazione di Origine Controllata



  
cantina dal 1932  
CALASETTA

# MACCÒRI

SARDEGNA  
CARIGNANO DEL SULCIS  
Denominazione di Origine Controllata

## **Vitigno**

Carignano 100%.

## **Vigneto**

Allevamento ad alberello, densità di impianto 6000 ceppi/ha, resa 60 q/ha, giacitura sub collinare, suoli sabbiosi, clima sub arido.

## **Vinificazione**

In rosso con macerazione di 8 giorni a temperatura di 28 °C e delestage.

## **Colore**

Rosso rubino

## **Profumo**

Vinoso, intenso e persistente, con note di frutti rossi.

## **Sapore**

Asciutto, corposo e rotondo.

## **Accostamenti**

Primi piatti a base di sughi di carne, arrostiti di carne, formaggi a media stagionatura.

## **Invecchiamento**

Da bersi giovane, può giovare di ulteriore affinamento in bottiglia.

## **Temperatura di servizio**

18 °C.

## **Bottiglia**

Litri 0,75

## **Il Nome**

*Maccòri è una località rurale del territorio di Calasetta, che confina verso il mare con una scogliera a strapiombo. Dà il nome ad un vino dai profumi fruttati di mora e lampone e dal gusto corposo e rotondo.*

## **Riconoscimenti**

- MACCÒRI 2010
- Miglior rapporto qualità prezzo
  - Guida Vini d'Italia dell'Espresso 2013
  - Indice di Piacevolezza 86, Luca Maroni 2013
  - 2 Bicchieri, Gambero Rosso 2013
  - Guida Vini d'Italia 2013