

PIEDE FRANCO

SARDEGNA
CARIGNANO DEL SULCIS
Denominazione di Origine Controllata




Cantina dal 1952
CALASETTA

PIEDE FRANCO

SARDEGNA
CARIGNANO DEL SULCIS
Denominazione di Origine Controllata

Vitigno
Carignano 100%.

Zona di produzione
Isola di Sant'Antioco.

Vigneto
Allevamento ad alberello sardo franco di piede,
densità di impianto 6.000 ceppi/ha, resa 60 q/ha,
giacitura sub collinare, suoli sabbiosi, clima mediterraneo.

Vinificazione
In rosso con macerazione di 12 giorni a temperatura di 28 °C;
affinamento in vasca di cemento per 6 mesi
e successivo affinamento in bottiglia di almeno 3 mesi.

Colore
Rosso rubino intenso, tendente al granato
con un prolungato affinamento.

Profumo
Vinoso, intenso, etereo, persistente,
con calde note di macchia mediterranea.

Sapore
Asciutto, ampio, sapido, armonico, intenso, persistente,
di notevole struttura.

Accostamenti
Carni rosse arrosto o brasate, cacciagione, formaggi stagionati.

Invecchiamento
Vino che può reggere un prolungato periodo
di affinamento in bottiglia, in locali freschi ed al riparo dalla luce.

Temperatura di servizio
18 °C. Si consiglia di stappare la bottiglia almeno 30'
prima del consumo

Bottiglia
Litri 0,75

Il Nome
Il nome Piede Franco deriva dal metodo di impianto del vigneto,
in quanto la vite viene allevata ad alberello franco di piede,
cioè con le sue radici originali.

Riconoscimenti

- PIEDE FRANCO 2005
- Selezione Merano International Wine Festival & Culinaria 2008
- PIEDE FRANCO 2007
- Attestato Indice di Piacevolezza 83 Annuario di Luca Maroni 2009
- Diploma di Gran Menzione Concorso Enologico Internazionale Vinality 2009
- Vino dell'Eccellenza Guida Vini d'Italia dell'Espresso 2010
- PIEDE FRANCO 2010
- 2 Bicchieri Guida Vini d'Italia del Gambero Rosso, 2013
- Attestato Indice di Piacevolezza 86 Annuario di Luca Maroni 2013