

TUPEI

SARDEGNA
CARIGNANO DEL SULCIS
Denominazione di Origine Controllata



TUPEI

SARDEGNA
CARIGNANO DEL SULCIS
Denominazione di Origine Controllata

Vitigno
Carignano 100%.

Zona di produzione
Isola di Sant'Antioco.

Vigneto
Allevamento ad alberello, 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.
Parziale affinamento in barriques di rovere 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 vaniglia e macchia mediterranea.

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

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

Invecchiamento
Vino che può reggere un prolungato periodo
di affinamento in bottiglia, in locali freschi, 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
Tupei, nome arcaico di una zona rurale del territorio di Calasetta,
ricco di vigneti per un vino vigoroso, omaggio al portatore d'uva,
al suo lavoro, alla sua fatica.

Riconoscimenti

- TUPEI 2006
Diploma di Gran Menzione Concorso Enologico Internazionale Vinitaly 2008
Selezione Merano International Wine Festival & Culinaria 2008
TUPEI 2007
Attestato Indice di Piacevolezza 83 Annuario di Luca Maroni 2009
TUPEI 2008
Diploma di Gran Menzione Concorso Enologico Internazionale Vinitaly 2010
TUPEI 2010
3 Bicchieri Guida dei Vini d'Italia del Gambero Rosso 2013
Attestato Indice di Piacevolezza 86 Annuario di Luca Maroni 2013