

Amentos di Carignano passito

CARIGNANO DEL SULCIS PASSITO - DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Uvaggio/grapes/Rebsorte	Carignano 100%	Carignano 100%	Carignano 100%
Zona di produzione/production area/ Anbaugebiet	Isola di Sant'Antioco	Island of Sant'Antioco	Die Insel Sant'Antioco
Altimetria del vigneto/position of vineyard/ Höhenlage des Weinbergs	Sul livello del mare	At the sea level	Auf Meereshöhe
Tipologia dei terreni/type of terroir/ Bodenart	Sabbioso	Sandy	Sandig
Sistema di allevamento/cultivation sytem/ Reberziehungssystem	Alberello a piede franco	Ungrafted bush	Alberello mit freistehenden Reben
Densità dei ceppi/density of plants/ Pflanzdichte der Rebstöcke	7.000/8.000 per ettaro	7.000/8.000 per hectare	7.000/8.000 pro Hektar
Produzione per ettaro/production per hectare/Hektarertrag	35 quintali	3,5 metric tons	3,5 Tonnen
Età media delle viti/average age ove vinestock/Durchschnittliches Alter der Reben	80 anni	80 years	80 Jahre
Epoca vendemmia/harvesting period/ Zeitpunkt der Lese	2ª settimana di ottobre	2nd week in October	2. Oktoberwoche
Vinificazione/vinification/Vinifikation	Macerazione a freddo delle bucce per 48 ore alla temperatura di 12° C	Cold maceration of grapes for 48 hours at a temperature of 12° C	48 Stunden kaltes Einmischen auf den Traubenschalen bei einer Temperatur von 12° C
Fermentazione alcolica/ alcoholic fermentation/Alkoholische Gärung	In acciaio	In steel	In Edeltanks
Fermentazione malolattica/malolactic fermentation/ Malolaktische Gärung	Interamente svolta in barriques	Performed entirely in barriques	Vollständig im Barrique durchgeführt
Affinamento/ aging/Verfeinerung	In barriques di allier per 12 mesi e in bottiglia per altri 3 mesi	In allier wood barriques for 12 months and in the bottle for a further 3 months	12 Monate im Barriques aus Allier und weitere 3 Monate auf der Flasche

