

Horus

CARIGNANO DEL SULCIS - 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	50 quintali	5 metric tons	5 Tonnen
Età media delle viti/average age ove vinestock/Durchschnittliches Alter der Reben	70 anni	70 years	70 Jahre
Epoca vendemmia/harvesting period/ Zeitpunkt der Lese	4ª settimana di settembre	4th week in September	4. Septemberwoche
Vinificazione/vinification/Vinifikation	Con macerazione a freddo delle bucce per 24 ore alla temperatura di 8° C	Cold maceration of grapes for 24 hours at a temperature of 8° C	24 Stunden kaltes Einmischen auf den Traubenschalen bei einer Temperatur von 8°C
Fermentazione alcolica/ alcoholic fermentation/Alkoholische Gärung	In acciaio alla temperatura di 15° C	In steel at a temperature of 15° C	In Edelstahltanks bei einer Temperatur von 15° C
Fermentazione malolattica/malolactic fermentation/ Malolaktische Gärung	Non svolta	Not performed	Nicht durchgeführt
Affinamento/ aging/Verfeinerung	3 mesi in bottiglia	3 months in the bottle	3 Monate in der Flasche

