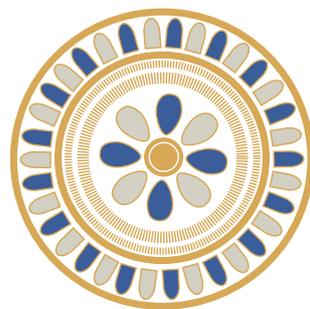


TOPHET CARIGNANO DEL SULCIS



TOPHET

UVE: Carignano in purezza 95%, prodotto da una vigna ultracentenaria allevata a piede franco (alberello latino) sulle sabbie dell'isola di Sant'Antioco in Sardegna.

VINIFICAZIONE: selezione delle uve con raccolta a mano, macerazione controllata in ambiente carbonico.

AFFINAMENTO: iniziale affinamento in barrique e successivo passaggio in contenitori in vetro; travaso a mano senza filtrazione, illimpidimento per sola decantazione.

VISTA: rosso intenso, con sfumature violacee e porpora con riflessi tendenti al granato.

OLFATTO: bouquet articolato su note fruttate di frutta rossa matura, fragola e melograno.

GUSTO: dal sapore astringente sapido, buono al gusto il grado alcolico, trama tannica gentile che lo rende gradevole al palato.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5% Vol.

SERVIZIO: stappare 30 minuti prima e servire in calice ballon alla temperatura di 18° C.

ABBINAMENTO: ben si accompagna a cibi grassi e dal gusto deciso (carni, formaggi, funghi, fritti); servito a temperatura leggermente inferiore ai 18° C si sposa bene anche con il pesce.



www.tophet.it
Sant'Antioco
Sardegna
Italia