

MIRA

CARIGNANO
ISOLA DEI NURAGHI IGT

2023



VINO ROSSO | BOTT. 0,75 L | 13% ALC. | 16 °C - 18 °C



DENOMINAZIONE E NOME:

Mira, Carignano Isola dei Nuraghi IGT

VITIGNI:

Carignano 100%

ESTENSIONE VIGNETI E BOTTIGLIE PRODOTTE:

2,5 ettari, 15.000 bottiglie

ESPOSIZIONE: sud/est

TIPOLOGIA DI SUOLO:

terreni sabbioso calcarei

ANNO DI IMPIANTO: 2018

DENSITÀ: 5.600 piante per ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

PRODUZIONE: 1,5 Kg di uve per ceppo

VENDEMMIA: manuale, in cassette, nella seconda settimana di settembre

VINIFICAZIONE: in acciaio

AFFINAMENTO: 30% in barrique e tonneaux di II° e III° passaggio, 70% in acciaio

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: 10 anni

MIRA

CARIGNANO
ISOLA DEI NURAGHI IGT

2023



NOTE DEGUSTATIVE:

intenso e fine al naso, con note di mora, ciliegia e piccoli frutti rossi, intrecciate a eleganti richiami di macchia mediterranea, mirto e leggere spezie. Al palato il sorso è pieno ed equilibrato, con tannini vellutati e ben integrati. Una piacevole vena minerale accompagna il finale, sapido e armonico.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

si abbina con naturalezza a piatti mediterranei come agnello alle erbe, maialino arrosto e carni alla brace, ma si muove con disinvoltura anche su proposte più contemporanee come tacos speziati, burger gourmet o preparazioni leggermente affumicate. Da provare con tonno scottato, verdure arrosto, funghi e formaggi stagionati o erborinati.

ANDAMENTO CLIMATICO:

l'annata 2023 si caratterizza per un andamento climatico complessivamente caldo e da una marcata irregolarità delle precipitazioni.

L'inverno è stato mite e relativamente secco, con una limitata piovosità che si è protratta fino all'inizio della primavera, rallentando le prime fasi vegetative. La primavera ha segnato un cambio di tendenza, con piogge più frequenti che hanno contribuito al ripristino delle riserve idriche del suolo, favorendo uno sviluppo vegetativo equilibrato.

L'estate è stata particolarmente calda e asciutta, con prolungate ondate di calore che hanno determinato condizioni di stress idrico e un'accelerazione dei processi di maturazione.

Le riserve idriche accumulate durante la primavera hanno sostenuto la vite nelle fasi più critiche. In alcuni casi, precipitazioni tardive hanno favorito un riequilibrio della pianta e una maturazione più omogenea. Il risultato è stata un'annata con rese contenute e una buona qualità complessiva, caratterizzata da concentrazione ed equilibrio.