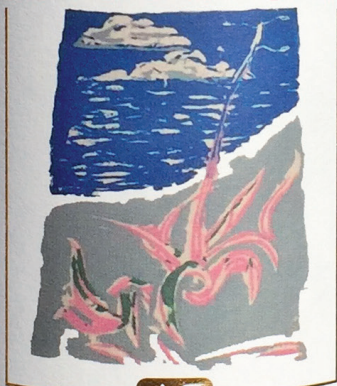


Quando la tradizione della coltivazione dell'uva e la sapienza "del fare" il vino viene tramandata da padre in figlio: A come Antonio, mio padre e come me, Angelo, R come Rivano. Dall'amore che ho per la mia terra, produco, a Calasetta, questo vino Carignano del Sulcis DOC in purezza, franco di piede, coltivato su terreni sabbiosi, aridi, fortemente soleggiati e ventosi. Consiglio di stappare la bottiglia almeno 30 minuti prima della degustazione.

Angelo Rivano

INTRIGU



CARIGNANO DEL SULCIS
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



AZIENDA AGRICOLA ANGELO RIVANO
CALASETTA - SARDEGNA - ITALY
info@angelorivano.it
www.angelorivano.it

INTRIGU



DENOMINAZIONE

INTRIGU - Carignano del Sulcis
Denominazione di Origine Controllata
Calasetta - Sardegna - Italia

UVAGGIO

Carignano 100% di
produzione propria

ZONA DI PRODUZIONE

Calasetta 100%

ETÀ VIGNETI

25/30 Anni

TERRENO

Sabbioso

TIPOLOGIA ALLEVAMENTO

Ad Alberello

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Piede franco

DENSITÀ

6.000/7.000 ceppi/ha

RESA

50/60 q/ha

VINIFICAZIONE

In acciaio a temperatura
controllata

AFFINAMENTO

3 mesi in bottiglia

COLORE

Rosso rubino con
sfumature granata

PROFUMO

Vinoso intenso e persistente

SAPORE

Asciutto, armonico
e di notevole struttura

ABBINAMENTI

Carni arrosto o brasate,
formaggi stagionati

SERVIZIO

7°C. Si consiglia di stappare
la bottiglia almeno 30 minuti
prima del consumo

CONTENUTO ALCOLICO

14,5 % Vol.

BOTTIGLIA

0,75 litri

CARTONE

Orizzontale da 6 bottiglie

AZIENDA AGRICOLA ANGELO RIVANO
CALASETTA - SARDEGNA - ITALY
info@angelorivano.it
www.angelorivano.it