

Nome: Roussou

Denominazione: Carignano del Sulcis DOC

Vitigno: 100% Carignano

Numero di bottiglie prodotte: 3500 bottiglie

Zona di produzione: Carloforte.

Resa per ettaro: 60 quintali ad ettaro.

Affinamento: 6 mesi in vasca in acciaio a temperatura controllata.

Colore: rosso rubino intenso con riflessi porpora.

Al naso: complesso e fine, note di macchia mediterranea e frutta scura, accompagnate da una leggera speziatura tipica del vitigno.

In bocca: elegantemente tannico, di ottima struttura, grande sapidità e ottima freschezza. Finale lungo con un sentore di speziatura.

Abbinamenti: Si abbina bene a piatti a base di carne rossa, selvaggina e pesci grassi come il tonno. Ottimo con formaggi di media stagionatura.

Titolo alcolometrico: 14,5%

