

Carignano Riserva Giotto



ROSSO



LAVORAZIONE IN ANFORA



NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annata: 2022

Formato: 75 cl

Paese: Italia

Regione: Sicilia

Vitigno: Carignano

Suolo: Vulcanico, sabbioso, povero di sostanza organica ma ben dotato di potassio e microelementi

Estensione del vigneto: 0,5 ha

Tipo d'impianto: Alberello pantesco

Densità ceppi per ha: 4.500

Età media del vigneto: 12 anni

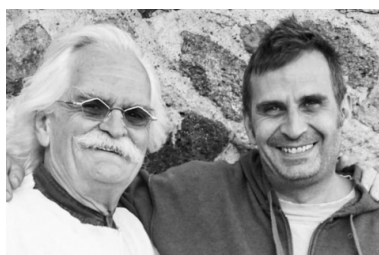
Produzione media per ha: 60 hl

Vinificazione e affinamento: Diraspigiatura, fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce in dolie interrato nel tufo da 220 l per 7 mesi. Svinatura primaverile, l'affinamento prosegue in anfora, quindi in bottiglia.

Solforosa totale: 9 mg/l

Bottiglie prodotte: 300

PRODUTTORE



GIOTTO BINI

Gabrio Bini

PERCHÉ

Il Carignano Riserva Giotto di Giotto Bini è un vino rosso sanguigno, carnoso e carnale, da addentare e masticare, da sorbire con rumore e suggerire sotto alle labbra, dalle gengive. E' un vino che parla di pelle e vita sopra e sotto la terra, è un vino che racconta una storia.

QUANDO

“Procuratevi otto tartufi ben maturi e tagliateli a lamelle sottili in una terrina dove avrete disossato una gallinella ruspante bollita con due cappelle di ovoli reali”. Pellegrino Artusi l'avrebbe abbinato così, ma, purtroppo per lui, assaggiare il Carignano Riserva Giotto di Giotto Bini è un privilegio di questo secolo.

