

# PIEDE FRANCO

SARDEGNA  
CARIGNANO DEL SULCIS  
Denominazione di Origine Controllata



## Vitigno

Carignano 100%.

## Zona di produzione

Isola di Sant'Antioco.

## Vigneto

Allevamento ad alberello sardo franco di piede, densità di impianto 6.000 ceppi/ha, resa 60 q/ha, giacitura sub collinare, suoli sabbiosi, clima mediterraneo.

## Vinificazione

In rosso con macerazione di 12 giorni a temperatura di 28 °C; affinamento in vasca di cemento per 6 mesi e successivo affinamento in bottiglia di almeno 3 mesi.

## Colore

Rosso rubino intenso, tendente al granato con un prolungato affinamento.

## Profumo

Vinoso, intenso, etereo, persistente, con calde note di macchia mediterranea.

## Sapore

Asciutto, ampio, sapido, armonico, intenso, persistente, di notevole struttura.

## Accostamenti

Carni rosse arrosto o brasate, cacciagione, formaggi stagionati.

## Invecchiamento

Vino che può reggere un prolungato periodo di affinamento in bottiglia, in locali freschi ed al riparo dalla luce.

## Temperatura di servizio

18 °C. Si consiglia di stappare la bottiglia almeno 30' prima del consumo

## Bottiglia

Litri 0,75

## Il Nome

*Il nome Piede Franco deriva dal metodo di impianto del vigneto, in quanto la vite viene allevata ad alberello franco di piede, cioè con le sue radici originali.*

## Riconoscimenti

PIEDE FRANCO 2005

Selezione Merano International Wine Festival & Culinaria 2008

PIEDE FRANCO 2007

Attestato Indice di Piacevolezza 83 Annuario di Luca Maroni 2009

Diploma di Gran Menzione Concorso Enologico Internazionale Vinitaly 2009

Vino dell'Eccellenza Guida Vini d'Italia dell'Espresso 2010

PIEDE FRANCO 2010

2 Bicchieri Guida Vini d'Italia del Gambero Rosso, 2013

Attestato Indice di Piacevolezza 86 Annuario di Luca Maroni 2013