



CARBONI®

LA CANTINA

Una passione che dura da oltre 30 anni

L'Azienda vitivinicola Carboni nasce negli anni 90 quale risultato della passione del titolare, che pian piano trasfonde in competenza ed esperienza ed, infine, diventa testimonianza ed eredità per i suoi giovani figli.

La filosofia ispiratrice della cantina è quella di coniugare la tradizione millenaria di coltivazione e produzione del vino, ereditata dalle generazioni che lo hanno preceduto, al costante lavoro di studio che, tra tradizione e innovazione ricerca la sintesi per ottenere vini sempre migliori, guardando al gusto del mercato e alle tecniche enologiche più moderne, pur mantenendo inalterate quelle proprietà che rendono unici i vitigni, il terreno e il microclima in una parola il terroir, delle colline del Mandrolisai.

La cantina Carboni ama mantenere l'idea che il vino sia un prodotto di famiglia, che scaturisce da uno speciale legame con la terra e i suoi ritmi. Ancora oggi, tutta la famiglia, effettua le operazioni di cura necessarie al mantenimento di una qualità che è, prima di ogni altra cosa, un gesto d'amore nei riguardi della natura e di chi la rispetta e la asseconda con l'accortezza del lavoro umano.

Questa cantina è il testimone della storia di una piccola comunità di contadini, quella orturese, figlia di tante altre storie che si intrecciano in maniera naturale, dalle quali, però, emergono, splendidi, i vitigni autoctoni meritevoli di ancora maggiori riconoscimenti e tutele, meritevoli di essere conosciuti per qualità, eccellenza della produzione e varietà e di attente politiche di valorizzazione e sostegno da parte delle istituzioni tutte.



BALENTE

Isola dei Nuraghi I.G.T. - Rosso

Uvaggio

Uve rosse autoctone

Tecnica di lavorazione

Raccolta manuale, diraspatura, vinificazione in rosso con follatura tradizionale delle bucce, macerazione a temperatura controllata, tra 25-28 °C. Imbottigliamento a freddo ed affinamento in bottiglia per circa un anno.

Abbinamenti

Ideale con formaggi e generalmente con carni rosse.



14-16 °C



14,5% Vol.



50 q/ha



BALENTE SUPERIORE

Mandrolisai D.O.C. Rosso Superiore

Uvaggio

Bovale sardo, Cannonau e Monica

Tecnica di lavorazione

Raccolta manuale, diraspatura, vinificazione in rosso con follatura tradizionale delle bucce, macerazione a temperatura controllata, tra 25-28 °C. 12 mesi in acciaio, 24 mesi in botti da 225 L. Ulteriore affinamento in bottiglia.

Abbinamenti

Ideale con formaggi e generalmente con carni rosse.



14-16 °C



15% Vol.



40 ql/ha



MAS BALENTE

Isola dei Nuraghi I.G.T. - Rosso

Uvaggio

Uve rosse autoctone

Tecnica di lavorazione

Vendemmia manuale in cassette con accurata selezione dei grappoli migliori. Le uve sono sottoposte separatamente a dirpigiatura con permanenza delle bucce a contatto con il mosto per circa 21 giorni in tini di acciaio inox e frequenti rimontaggi e dèlestages. Al termine il vino viene collocato in barriques di rovere dove completerà l'affinamento prima di essere imbottigliato.

Abbinamenti

Ideale con formaggi e generalmente con carni rosse.



14-16 °C



14,5% Vol.



40q/ha



HELIOS

Isola dei Nuraghi I.G.T. - Bianco

Uvaggio

Uve bianche autoctone

Tecnica di lavorazione

Raccolta manuale, diraspatura, vinificazione in acciaio termocondizionato, con pressatura soffice delle uve. Imbottigliamento a freddo.

Abbinamenti

Come aperitivo, primi piatti di mare, crostacei e secondi a base di pesce.



8-10 °C



14 % Vol.



50q/ha



GALANTE

Isola dei Nuraghi I.G.T. - Bianco Dolce

Uvaggio

Uve autoctone aromatiche bianche

Tecnica di lavorazione

Raccolta manuale, diraspatura, vinificazione in acciaio termocondizionato, con pressatura soffice delle uve. Imbottigliamento a freddo e affinamento in bottiglia per un anno.

Abbinamenti

Delicatissimo vino da dessert si accompagna a dolci da forno e frutta secca.



10-12 °C



14,5% Vol.



30 ql/ha



PIN 8

Isola dei Nuraghi I.G.T. - Rosso Passito

Uvaggio

Uve a bacca rossa

Tecnica di lavorazione

Vendemiato passito con raccolta manuale, diraspatura, vinificazione in acciaio termocondizionato, con pressatura soffice delle uve. Imbottigliamento a freddo e affinamento in bottiglia per un anno.

Abbinamenti

Si abbina perfettamente ai dolci in particolare alla pasticceria secca. Ottimo con formaggi piccanti e erborinati.



12-14 °C



17% Vol.



20 ql/ha



Cantine Carboni di Elisa Carboni

Via Umberto 56, 08036 Ortueri (NU) - Sardinia - Italy

info@vinicarboni.it www.vinicarboni.it

