




Carignano del Sulcis Riserva DOC

Rocca Rubia 2021 Santadi

CHF 22.50

 14.5%

 Sardinien

AN 28837521

Vinifikation

Traubenselektion von sehr alten Reben, die alle noch nach der antiken Anbaumethode (vigna latina) kultiviert werden und nur sehr kleine Mengen erzeugen. Der Wein reift während einem Jahr im Barrique.

Degustationsnotiz Nase

dunklen Beeren dominieren den ersten Eindruck, gleich dahinter lauert die animalische Wildheit des Carignanomit Noten nach Leder, abgehangenem Fleisch und dunkler Schokolade.

Degustationsnotiz Gaumen

dicht und füllig im Auftakt, mit einer faszinierenden Balance zwischen Tannin und Vollmundigkeit, sandige Tannine, opulent-dunkle Frucht im Körper, breiter Fluss mit anhaltendem, würzigen Finale.

Passt zu

Pastavariationen, Fleischgerichte mit hellem und dunklem Fleisch, sowie zu Käseplatten.

Trinkreife

Jahrgang + 6 Jahre

Produzent

Die Cantina di Santadi entstand 1960, als sich eine Gruppe von Weinbauern auf Sardinien zusammenschloss, mit dem Ziel ihre Trauben gemeinsam zu verarbeiten und den Wein gemeinsam zu verkaufen. So entstand die Kellerei in Santadi, im Südwesten Sardiniens, mitten im Herzen der Sulcis-Region.

Die ersten 20 Jahre ihres Bestehens, beschränkte sich die Kellerei auf die Erzeugung und den Verkauf von offenen Weinen und der Name Santadi war ausserhalb Sardiniens schlicht nicht bekannt.

Mitte der 70er Jahre kam es dann mit dem neuen Verwaltungsrat unter der Leitung des heutigen Vorsitzenden Antonello Piloni langsam zur Wende. Er führte die Kellerei zu weltweiter Anerkennung und schuf bekannte Brands wie den Rocca Rubia oder den Terre Brune.



Rocca Rubia 2021 Santadi

Region

Weinanbau hat auf Sardinien Tradition: Zwischen dem 15. und 18 Jahrhundert führten die Spanier neue Rebstöcke ein und pflegten den Weinbau auf Feldern inmitten alter Wälder oder zwischen riesigen Granitfelsen, nicht weit vom azurblauen Meer entfernt. Auf einer Fläche von 26'000 Hektaren wird hier vor allem der berühmte rote Cannonau angebaut, dazu kommen Carignano und der weisse Vermentino.