

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Noras Cannonau di Sardegna DOC Cantina Santadi



Noras er hovedsageligt fremstillet på den lokale drue Cannonau, som er den mest dyrkede blå drue på Sardinien.

God og fyldig all-round vin.

adriatvinimport.dk



Cantina di Santadi er et sardisk kooperativ, der blev stiftet i 1960. Vinbruget er beliggende i den syd-vestlige del af Sardinien, i hjertet af Sulcis-distriktet. Der er i dag ca. 300 kooperatister og de ca. 500 ha jord, der er grundlaget for produktionen, er spredt ud over 9 forskellige kommuner i det sydvestlige hjørne af Sardinien: Giba, Masainas, Nuxis, Perdaxius, Piscinas, Santadi, Sant'Anna Arresi, Tratalias og Villaperuccio. Denne del af Sardinien byder på nogle af de smukkeste kyststrækninger på øen og et meget varieret og fascinerende landskab. På strækningen fra Cagliari til byen Santadi finder man endvidere de røde bjerge, der har givet navn til den røde Rocca Rubia i porteføljen. Modsat mange andre kooperativer satser Santadi udelukkende på kvalitet og man har derfor vedtaget et maksimalt høstudbytte på 40 hl/ha og lavere for de bedste vine. Der satses næsten udelukkende på lokale druer, fortrinsvis Carignano, Cannonau (Grenache) og Monica til de røde, og Vermentino, Nuragus og Nasco til de hvide. Det er med denne strategi lykkedes ledelsen og ønologen Davide Pera, i samarbejde med den legendariske, men nu afdøde (2016) konsulterende ønolog Giacomo Tachis – manden bag vine som Tignanello, Sassicaia og Solaia - at bringe Santadi helt i front blandt de sardiske producenter. Samtidig har man fastholdt et meget stærkt forhold mellem pris og kvalitet for alle vinene, der er rene, balancerede og velstrukturerede.

Cannonau di Sardegna må fremstilles overalt på Sardinien, og Cannonau er i det hele taget den mest dyrkede blå drue på øen. Santadis meget fine version kommer fra druer dyrket i den sydlige del. Vintypen regnes for en af de traditionelle fra Sardinien og det lokale Cannonau dækker over det mere kendte navn Garnacha/Grenache, som kendes fra både Spanien og Syd-Frankrig. Santadis fortolkning giver en troværdig, opdateret og moderne vin, med spændstighed og friskhed bevaret i frugten, og en renhed i et udtryk, der forener både kølige og varmere elementer. Det er en tør, karakterfuld vin med en skøn sødme i frugten, der individueres af herbale noter og en skøn, balanceret smagsfylde. Fra velmodnede druer fås her en overflod af dufte og smage, der bringer minder om både Middelhavet og Sardinien.

LOKALITET

Marker i det sydlige Sardinien.

TYPE

Rødvin

DRUER

90% Cannonau, 10% Carignano

UDBYTTE

Ukendt

DYRKNINGSFORM

Konventionelt landbrug, Alberello-dyrket Cannonau/Grenache, dvs fritvoksende, buskede planter.

ÅRLIG PRODUKTION

Ukendt

FRA MOST TIL VIN

Gæring og 12-14 dages maceration på temperaturkontrollerede ståltanke ved 22-24° C. Efterfølgende lagres vinen i 6 måneder på anden-års barriques og 6 måneders flaskelagring.

OPLEVELSEN

Dyb rubinrød farve, tenderende mod granat. Mediterran velduft med frugt og urter og skøn, blød smagsfylde i munden med smidige, modne tanniner og en attraktiv saftighed i afslutningen.

ASSOCIATIONER

- Hindbær, brombær, blåbær
- Lakrids, oliven, urter

SERVERING

- Stegt og grillet rødt kød
- Lam, mixed grill
- Pasta al Ragù
- Pizza

Servering: 14 -16° C.

POTENTIALE

Drikkes for sin relative ungdom.

www.cantinadisantadi.it