

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Grotta Rossa Carignano del Sulcis DOC Cantina Santadi



Grotta Rossa er Santadis basisvin i kategorien Carignano del Sulcis.

Altid meget solid og vel-lavet solmoden frugt, der charmerer med sin lette tilgængelighed.

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 Tiganello, 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.

Grotta Rossa repræsenterer udgangsniveauet for Santadis portefølje af røde vine i kategorien Carignano del Sulcis. Her fås en karakterfuld, typetro vin med den ønskede solmodnede frugtighed og en meget fin, blød struktur. Den fremstilles af 100% Carignano, der kendes fra Priorato eller det sydlige Frankrig, hvor den eksempelvis anvendes som blandingsdruer i Languedoc-Roussillon og det sydlige Rhône. Druen klarer sig fremragende i Sulcis-distriktet i Cagliari, hvor den kan stå alene og give både gode og fremragende vine af dybde, karakter og struktur. Carignano dyrkes traditionelt her som fritstående, buskede planter (Albarello-dyrkning) og ved *controspalliera*, opbinding af planterne i et wiresystem. Grotta Rossa tilbyder på en prisrimelig måde det sydlige, solvarme Sardinien i et glas og der er meget at holde af på dette niveau.

LOKALITET

Marker i Sulcis-distriktets nedre del, i provinsen Cagliari, i den syd-vestlige del af Sardinien.

TYPE

Rødvin

DRUER

100% Carignano

UDBYTTE

Ukendt

DYRKNINGSFORM

Konventionelt landbrug, Der anvendes en kombination af Albarello og wire-opbinding.

ÅRLIG PRODUKTION

Ukendt

FRA MOST TIL VIN

Gæring og maceration på temperaturkontrollerede ståltanke ved 25-30 grader celsius. Efterfølgende lagres vinen på cementtanke i nogle måneder, for at bevare den primære frugtighed.

OPLEVElsen

Dyb rubinrød farve. Præsenterer en stor velduft af solmodnet, mørk lakridspræget frugt, flot smagsfylde og en meget fin struktur. En blød og meget tiltalende tør rødvin.

ASSOCIATIONER

- Røde bær og frugter, blomster
- Sorte kirsebær, lakrids, urter

SERVERING

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

Servering: 14 -16° C.

POTENTIALE

Drikkes ung.

www.cantinadisantadi.it