

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Latina Vino da uve stramature VDT Cantina Santadi



Latina er en fremragende sød vin fremstillet på den ikke så kendte lokale drue Nasco.

Et fantastisk godt match til moden Pecorino Sardo.

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.

Latina er en ravgylden, sød vin, fremstillet på sent-høstet Nasco, der plukkes sent i september eller sent i oktober, alt efter året og skønnet modenhed. Høsten foregår i flere omgange, således at druerne plukkes i den ønskede kvalitet og grad af *overmodenhed* – således navnet *vino da uve stramature*. Mosten er således rig på sukker og efter drueskindene er taget fra, foregår den alkoholiske gæring - som følge den høje mostdensitet - kun langsomt indtil den stopper af sig selv og efterlader tilpas med residual-sødme til at give en sød vin med en udtalt, men ikke tung sødmegrad. Den lokale og ældgamle sort Nasco er kendt for at give søde vine med noter af honning, appelsin, mandarin og clementin og således også her. Latina er fortræffelig til dessertkøkkenet, men vidunderlig til den lokale fåremælksost Pecorino Sardo.

LOKALITET

Den nederste del af Sulcis-distriktet i Cagliari i den sydvestlige del af Sardinien.

TYPE

Sød vin

DRUER

100% Nasco, hånd-høstede.

UDBYTTE

Ukendt

DYRKNINGSFORM

Konventionelt landbrug. Alberello-dyrkning, dvs planterne står frit og buskede i den løse sandholdige jord.

ÅRLIG PRODUKTION

Ukendt

FRA MOST TIL VIN

Mosten gæres på temperaturkontrollerede ståltanke og efterfølgende lagres vinen på franske barriques, der tidligere har været anvendt tre gange.

OPLEVELSEN

Dyb, ravgylden farve. Næse med aromatisk intensitet, der bringer minder om honning og orangeoter. Smag med fylde, balanceret sødme og friskhed og en lang veltørende afslutning.

ASSOCIATIONER

- Honning, appelsin, mandarin
- Vanille, nelliker

SERVERING

- Frugtarter
- Crêpes Suzette
- Pecorino Sardo

Servering: 5 -14° C, efter behag.

POTENTIALE

Drikkes ung og 10-12+ år fra høsten.

www.cantinadisantadi.it