

# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

## Pedraia Nuragus di Cagliari DOC Cantina Santadi



Flot gylden vin fra det sydlige Sardinien med masser af primærfrugt fra Nuragus druerne. Tør.

Ideel til fisk eller lyst kød.

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.

Pedraia er en vin af typen Nuragus di Cagliari. Denne DOC betegner en Nuragus-baseret hvidvin fremstillet fra et demarkeret område, der sjovt nok, navnet taget i betragtning, ud over Cagliari, også må fremstilles indenfor provinserne Nuoro og Oristano. Loven foreskriver, at der skal anvendes mindst 85% Nuragus, og tillader iblanding af op til 15% andre grønne druer. Hos Santadi fortolkes Pedraia som en enkeltsorts-vin, fremstillet af 100% Nuragus. Druen har en lang historie på Sardinien, hvor den enten er hjemhørende (autokton) eller også er blevet introduceret af fönikierne. Druen giver ofte, som i tilfældet med Santadis Pedraia, en blød, men frisk mandel-, æble- og pærepræget hvidvin, der er både attraktiv og ligefrem. Hos Santadi synes man den er fremragende til pasta med sardisk *bottarga di muggine*, saltet og tørret multerogn.

### LOKALITET

Marker fra den nedre del af Sulcis-distriktet i Cagliari, i den syd-vest-lige del af Sardinien.

### TYPE

Hvidvin

### DRUER

100% Nuragus

### UDBYTTE

Ukendt

### DYRKNINGSFORM

Konventionelt landbrug

### ÅRLIG PRODUKTION

Ukendt

### FRA MOST TIL VIN

Koldgæring på temperaturkontrollerede ståltanke og efterfølgende lagres vinen på bærmene i nogle måneder, for at bevare den primære frugtighed og udvikle kompleksitet.

### OPLEVElsen

Strågul, henimod gyldengul farve. Næsen er præget af mildhed og gule frugter og i munden er vinen behagelig, frisk, med en blød smagsfylde. Det er en tiltalende, primærfrugtig, tør hvidvin med en fin lokal-karakter.

### ASSOCIATIONER

- Æble, pære og gule frugter
- Mandler, urter.

### SERVERING

- Antipasti, grønne salater
- Delikate fiskeretter
- Lette pastaretter
- Pizza, lyst fjerkræ

Servering: 5 -10° C, efter behag.

### POTENTIALE

Drikkes for sin friskhed og pure ungdom.

[www.cantinadisantadi.it](http://www.cantinadisantadi.it)