

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Rocca Rubia Riserva Carignano del Sulcis DOC Cantina Santadi



Rocca Rubia udgør en af hjørnestene hos Santadi med sin altid imponerende høje kvalitet.

Hvis man kan lide lamme-kød er Rocca Rubia en perfekt ledsager.

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.

Rocca Rubia fremstilles af 100% Carignano, der også 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 til Rocca Rubia dyrkes traditionelt, på fritstående, buskede *upodede* gamle planter, *franco di piede*, dvs på *fri fod*, modsat *piede rupestris*, dvs podet på amerikansk fod eller rodstock, *vitis rupestris*. Dette er muligt fordi jorden her er så sandfyldt, at det beskytter mod angreb fra vinlus. Planterne yder en karakterfuld vin af høj klasse og individualitet, der vidner om Sulcis' kvaliteter som dyrkningshabitat for Carignano. Rocca Rubia har gennem tiden været en af vore mest populære vine.

LOKALITET

Kystnære marker i Sulcis-distriktets nedre del, Cagliari, i den syd-vestlige del af Sardinien.

TYPE

Rødvin

DRUER

100% Carignano, håndhøstede.

UDBYTTE

Ukendt

DYRKNINGSFORM

Konventionelt landbrug, De upodede planter står frit og buskede (Albarello-dyrkning) i den sandholdige jord.

ÅRLIG PRODUKTION

Ukendt

FRA MOST TIL VIN

Gæring og 12-15 dages maceration på temperaturkontrollerede ståltanke ved 25-28° C. Efterfølgende lagres vinen 10-12 måneder på første- og andenårs franske barriques, efterfulgt af flaskelagring før frigivelse.

OPLEVElsen

Dyb rubinrød farve. Ren og detaljeret aromatisk profil med noter af sorte oliven, urter og mørk, solmoden frugt. I munden opleves en skøn dybde og smagsfylde og en blød, smidig struktur.

ASSOCIATIONER

- Blåbær, brombær, blommer
- Læder, lakrids, urter, vanilin

SERVERING

- Stegt og grillet rødt kød
- Lam, mixed grill, pasta al ragu

Servering: 14 -16° C.

POTENTIALER

Flot ung, og 7+ år fra høsten.

www.cantinadisantadi.it