

# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

## Terre Brune Carignano del Sulcis Superiore DOC Cantina Santadi



Terre Brune er topvinen fra Santadi.

Druerne kommer fra mere end 100 år gamle stokke, som står frit som små buske/træer (albarello) i den sandede jord.

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.

Terre Brune fremstilles af 95% Carignano fra gamle planter, der suppleres med 5% af den lokale Bovaleddu. Carignano kendes måske især fra Priorato og fra Languedoc-Roussillon og det sydlige Rhône, hvor den ofte anvendes som blandingssort. I Terre Brune viser druen sine mest fortrinlige og dramatiske kvaliteter som demonstrerer at den klarer sig fremragende i Sulcis-distriktet i Cagliari. Carignano til Terre Brune 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 sandet, at det beskytter mod angreb fra vin-lus. De mere end 100 år gamle planter vokser på Santadis mest favoriserede jorder i Sulcis, hvor de yder en af Sardiens største og mest anmelderroste vine.

### LOKALITET

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

### TYPE

Rødvin

### DRUER

95% Carignano, 5% Bovaleddu, 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 15 dages maceration på temperaturkontrollerede stål-tanke ved 25-28° C. Efterfølgende lagring i 16-18 måneder på nye franske barriques, efterfulgt af 12 måneders flaskelagring.

### OPLEVELSEN

Tæt rubinrød farve. Dyb, intens og ekspresiv aromatisk profil af både klasse og fascinationskraft. I munden velstruktureret og fuld af velsmag, med både nerve og skøn længde i afslutningen.

### ASSOCIATIONER

- Blåbær, brombær, blommer
- Læder, lakrids, urter, vanilin
- Sorte oliven, tobak, chokolade

### SERVERING

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

Servering: 14 -16° C.

### POTENTIALE

Flot ung, og 10+ år fra høsten.

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