

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Antigua Monica di Sardegna DOC Cantina Santadi



Antigua er en let, saftig vin med et herligt strejf af et herbalt krydderi.

Kan også nydes lettere af kølet.

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.

Druen Monica menes at have spanske rødder, om end den ikke længere dyrkes der, og har en lang historie på Sardinien, hvor den vokser mange steder. Planterne er glade for de sandholdige jorde, der er udbredte på den sydvestlige del af øen, hvor vinen anses for at være vigtig nok til at have DOC-status som Monica di Sardegna. Monica di Sardegna Antigua er en lettere og charmerende rødvin med antydninger af krydderier og mediterrane urter, en tiltalende frugtighed og en blød varme i smagen. Den er ligefrem i stilen og er et godt bud på en alsidig rødvin, der har meget bløde, næsten umærkelige tanniner, men som stadig har saftighed i smagen. Vinen kan eventuelt serveres med afsvaling om sommeren, og her kan man forsøge sig lidt frem, og den fungerer desuden strålende med mange af årstidens lettere retter.

LOKALITET

Marker i Sulcis-distriktet, i provinsen Cagliari, i den sydvestlige del af Sardinien.

TYPE

Rødvin

DRUER

85% Monica, 15% Carignano

UDBYTTE

Ukendt

DYRKNINGSFORM

Konventionelt landbrug, Der anvendes en kombination af alberello (buskdyrkning) og wire-opbinding.

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 150.000 flasker

FRA MOST TIL VIN

Vinen fremstilles med gæring og maceration på cementtanke, hvor den også gennemgår malolaktisk gæring og lagres.

OPLEVELSEN

Rubindrød farve med violette refleks. Det er en let, frugtig rødvin i en charmerende, glad stil og i munden fremstår den blød og tiltalende, med en let og velmodereret struktur og friskhed i afslutningen.

ASSOCIATIONER

- Krydderier, blåbær, brombær
- Kirsebær, blommer

SERVERING

- Kalvekød, stegt kylling
- Lam, mixed grill
- Lette pastaretter
- Pizza

Servering: 14 -16° C.

POTENTIALE

Drikkes ung.

www.cantinasantadi.it