

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Vermentino di Sardegna Villa Solais DOC Cantina Santadi



Villa Solais er en herlig frisk vin med god syre. Tør - men med et lille tiltalende strejf af druesødme.

Fremstillet mestendels på den lokale drue Vermentino.

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) konsulerende 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.

Villa Solais fremstilles af en kombination af Vermentino og Nuragus, der i dette tilfælde giver en frisk, tør blomstrende hvidvin med en attraktiv, uspuleret primærfrugtighed og fin smagsfylde. Den semi-aromatiske Vermentino nyder udbredelse mange steder i Italien, således eksempelvis både i Ligurien, Toscana og på Sardinien, hvor den anvendes til produktion af mange interessante hvide vine, især til Vermentino di Sardegna og til Vermentino di Gallura fra Sardiniens nordøstlige del (i provinsen Olbia-Tempio), der har DOCG status. Vermentino di Sardegna må fremstilles i 4 af Sardiniens 8 provinser, således i: Cagliari, Nuoro, Oristano og Sassari. Villa Solais fremstilles med druer fra Cagliari-provinsen og demonstrerer Santadis loyalitet til de lokale sorter og evne til at skabe en typetrio frisk hvidvin med mildhed og et let urtepræg.

LOKALITET

Marker fra 5 kommuner indenfor Sulcis-distriktet i Cagliari, i den syd-vestlige del af Sardinien.

TYPE

Hvidvin

DRUER

85% Vermentino, 15% Nuragus

UDBYTTE

7.000 kg druer/ha.

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

Lys, strågul farve, med grøn-gule reflekser. Det er en ren, frisk og behagelig næse, der træder frem for sanserne og i munden er der friskhed og nerve og en elegant smagsfylde.

ASSOCIATIONER

- Hvide æbleblomster, æble
- Pære, citrus, fersken, 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