



Sardegna DOC, 1er-Holzkiste

Santadi Rocca Rubia 2022

CHF 106.00

- 300cl
- 14.5%
- Sardegna
- AN 8667622

Degustationsnotiz

Dunkle Beeren dominieren momentan den ersten Eindruck. Gleich dahinter lauert die animalische Wildheit des Carignano. Leder, ein saftiges, frisches Steak, Schokolade. Dicht und füllig im Geschmack mit einer faszinierenden Balance zwischen Tannin und Vollmundigkeit. Ein komplexer Roter mit langem sanften Abgang.

Herstellung

Die Trauben werden abgebeert und gekeltert, der Most gärt etwa 12-14 in Edelstahlfässern bei einer kontrollierten Temperatur von 25-28 °C. Während dieser Phase wird der Most häufig wieder aufgegossen, wodurch der Most edle Gerbsäuren entwickelt, für die der buschförmig gezogene Carignano so berühmt ist. Nach der malolaktischen Gärung wird der Wein in kleine, französische Eichfässer in erster oder zweiter Belegung umgefüllt, in denen er über 10-12 Monate ausreift; in dieser Zeit erfolgt die biochemische, chemisch-physikalische und organoleptische Entwicklung des Weins. Danach ermöglicht die rasche Flaschenabfüllung eine frühzeitige Entwicklung des Bouquets.

Trinkreife

Jahrgang + 5 Jahre

Geniessen zu

Hervorragend zu deftigem Fleisch, Wildschwein, Spanferkel und reifem sardischen Schafskäse.

Produzent

Die Cantina di Santadi entstand 1960, als sich eine Gruppe von Weinbauern auf Sardinien zusammenschloss, mit dem Ziel ihre Trauben gemeinsam zu verarbeiten und den Wein gemeinsam zu verkaufen. So entstand die Kellerei in Santadi, im Südwesten Sardiniens, mitten im Herzen der Sulcis-Region. Die ersten 20 Jahre ihres Bestehens, beschränkte sich die Kellerei auf die Erzeugung und den Verkauf von offenen Weinen und der Name Santadi war ausserhalb Sardiniens schlicht nicht bekannt. Mitte der 70er Jahre kam es dann mit dem neuen Verwaltungsrat unter der Leitung des heutigen Vorsitzenden Antonello Pilloni langsam zur Wende. Er führte die Kellerei zu weltweiter Anerkennung und schuf bekannte Brände wie den Rocca Rubia oder den Terre Brune.

Region

Weinanbau hat auf Sardinien Tradition: Zwischen dem 15. und 18 Jahrhundert führten die Spanier neue Rebstöcke ein und pflegten den Weinbau auf Feldern inmitten alter Wälder oder zwischen riesigen Granitfelsen, nicht weit vom azurblauen Meer entfernt. Auf einer Fläche von 26'000 Hektaren wird hier vor allem der berühmte rote Cannonau angebaut, dazu kommen Carignano und der weisse Vermentino.