



Rocca Rubia

Carignano del Sulcis Riserva DOC, Cantina Santadi

Carignano - nulle part mieux qu'en Sardaigne

Beschreibung:

La Sardaigne est très particulière à bien des égards - la deuxième plus grande île de la Méditerranée constitue presque un continent à part entière. Après des siècles de domination étrangère, les Sardes cultivent aujourd'hui d'autant plus leurs particularités. Cela vaut également pour la scène viticole, où les meilleures adresses s'occupent avec dévouement des vignobles locaux. C'est le cas de la Cantina Santadi, une coopérative de viticulteurs strictement orientée vers la qualité. Cela est dû en grande partie à son conseiller, le Dr Giacomo Tachis. Le « père » de vins toscans cultes comme le Sassicaia et le Tignanello, a toujours gardé un œil attentif sur le travail des coopérateurs de Santadi. La Cantina montre ce qu'il est possible de faire avec le cépage carignano, souvent sous-estimé, avec son Rocca Rubia, cultivé dans le sud-ouest aride de l'île - le cépage n'a ici presque rien de commun avec celui qui est souvent utilisé en France ou en Espagne comme « partenaire de cuvée ». Cultivé en arbuste près de la côte, il atteint son apogée dans l'aride Parco del Sulcis.

Degustationsnotiz:

.

Accompagne idéalement:

Il s'accorde particulièrement bien avec de la viande rouge, comme du tartare, du ragoût de boeuf ou un rack d'agneau. Il est également délicieux avec des brochettes grillées, du bar au grill, du foie et des plats en daube.

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: Italie

Produzent: Cantina Santadi

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2030

Cépage(s): 100% Carignano (Carignan)

Artikelnummer: 0650319

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Rocca Rubia

Carignano del Sulcis Riserva DOC
Cantina Santadi

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	100% Carignano (Carignan)
A boire:	jusqu'en 2030
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.