



Rocca Rubia

Carignano del Sulcis Riserva DOC, Cantina Santadi

Carignano - da nessuna parte meglio che in Sardegna

Beschreibung:

La Sardegna è molto speciale per molti aspetti: la seconda isola più grande del Mediterraneo è quasi un continente a sé stante. Dopo secoli di dominazione straniera, i sardi stanno coltivando le loro caratteristiche distintive. Questo vale anche per la scena enologica, dove alcuni dei migliori indirizzi sono dedicati alla cura dei vigneti locali. È il caso delle Cantine Santadi, una cooperativa di viticoltori che punta molto sulla qualità. Ciò è dovuto in gran parte al suo consulente, il dottor Giacomo Tachis. Il "padre" di vini toscani di culto come il Sassicaia e il Tignanello, ha sempre seguito da vicino il lavoro dei cooperatori di Santadi. La Cantine mostra cosa si può fare con il vitigno Carignano, spesso sottovalutato, con il suo Rocca Rubia, coltivato nell'arido sud-ovest dell'isola - il vitigno qui non ha quasi nulla in comune con quello spesso usato in Francia o in Spagna come "partner di cuvée". Coltivato come arbusto vicino alla costa, raggiunge il suo apice nell'arido Parco del Sulcis.

Degustationsnotiz:

.

Ideale con:

Si abbina particolarmente bene alle carni rosse, come la tartare, lo spezzatino di manzo o il carré d'agnello. È anche delizioso con spiedini alla griglia, branzino alla griglia, fegato e piatti a base di dado.

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Italia

Produttore: Cantina Santadi

Allevamento: in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2030

Varietà d'uva: 100% Carignano (Carignan)

Artikelnummer: 0650319

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Rocca Rubia

Carignano del Sulcis Riserva DOC
Cantina Santadi

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Carignano (Carignan)
Da bere:	da subito fino al 2030
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.