



2019 Rocca Rubia

Carignano del Sulcis Riserva DOC, Cantina Santadi

Carignano - da nessuna parte meglio che in Sardegna

Descrizione del vino:

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 tengono ancora di più alle loro specialità. Questo vale anche per la scena enologica, dove i migliori indirizzi si occupano con dedizione dei vigneti locali. Questo è anche il caso delle Cantine Santadi, una cooperativa di viticoltori rigorosamente orientata alla qualità. Questo ha molto a che fare con il suo consulente, il dottor Giacomo Tachis. Il "padre" di vini toscani di culto come il Sassicaia e il Tignanello ha sempre tenuto d'occhio il lavoro delle cooperative di Santadi. Con il suo Rocca Rubia, coltivato nell'arido sud-ovest dell'isola, le Cantine dimostrano cosa è possibile fare con il vitigno Carignano, spesso sottovalutato, che qui ha poco in comune con l'uva spesso usata solo come "partner di cuvée" in Francia o in Spagna. Coltivato come vitigno a cespuglio vicino alla costa, è in assoluta forma nel brullo Parco del Sulcis.

Nota di degustazione:

.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Sardegna
Produttore:	Cantina Santadi
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2030
Varietà d'uva:	100% Carignano (Carignan)
Numero di articolo:	0650319

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Rocca Rubia

Carignano del Sulcis Riserva DOC
Cantina Santadi

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Carignano (Carignan)
Maturità:	fino a 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.