TERRE BRUNE 37.5CL



Carignano del Sulcis DOC Riserva, Santadi, Sardinien, Italien

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	2016
Notizen	Reich an Aromen und Struktur, ausgewogen und rund, Frucht und Holz gut eingebunden.
Begleitend zu	Rindtournedos, Wild an Sauce, Lamm mit Kräutern gebraten
Vinifikation	16-18 Monate in neuen französischen Barriques und 12 Monate in der Flasche ausgebaut
Traubensorten	95% Carignano del Sulcis, 5% Bovaleddu
Alkohol	15 %
Format	37,5 cl
Lagerbar	Min. 13 Jahr(e) ab 2021
Auszeichnungen / Bewertungen	Veronelli (2011) 3/3 Stelle

SANTADI
Die Weinkellerei Cantina di Santadi liegt in der Sulcis-Region, im Südwesten Sardiniens, nur wenige Kilometer von den herrlichen Stränden und weissen Dünen von Porto Pino entfernt. 1960 gegründet, gehören heute 300 Mitglieder dazu, welche ihre Trauben anliefern. Vom önologischen Standpunkt aus betrachtet, setzt die Kellerei hohe Massstäbe und wird vom international bekannten Kellermeister Giacomo Tachis unterstützt, dessen Eintritt in die Cantina di Santadi eine wichtige Wende darstellte. Aus den Trauben der nach traditionellen Anbaumethoden buschförmig gezogenen Reben werden vor allem Carignano-Weine erzeugt mit überschwänglichem Extrakt, edlem Tanningehalt und einem perfekten Säuregehalt.

http://www.cantinadisantadi.it