

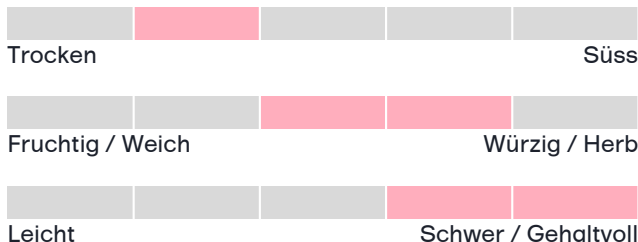


TERRE BRUNE



Carignano del Sulcis DOC Riserva, Santadi, Sardinien, Italien

Geschmack



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

75 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>