



# 2022 Rocca Rubia riserva DOC

Carignano del Sulcis Santadi

|                            |                                                             |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------|
| <b>Typ</b>                 | Rot                                                         |
| <b>Herkunft</b>            | Sardinien, Santadi                                          |
| <b>Produzent</b>           | Santadi                                                     |
| <b>Qualitätsstufe</b>      | DOC                                                         |
| <b>Ausbau</b>              | 8 - 12 Monate in gebrauchten französischen Eichenholzfässer |
| <b>Ausschanktemperatur</b> | 16 - 18 °C                                                  |
| <b>Trinkreife</b>          | Trinkbar bis 6 - 8 Jahre nach Ernte                         |
| <b>Alkoholgehalt</b>       | 14.5 %                                                      |
| <b>Traubensorten</b>       | Carignano del Sulcis                                        |
| <b>Grösse</b>              | 1.5lt                                                       |
| <b>Artikelnummer</b>       | 18515822                                                    |

## Bemerkungen

Die Weinkellerei Cantina Santadi liegt in der Sulcis- Region, im Südwesten Sardiniens, nur wenige Kilometer von den herrlichen Stränden und weißen Dünen von Porto Pino entfernt. Nach anfänglichen Schwierigkeiten ist es der im Jahr 1960 gegründeten Weinkellerei gelungen, unter einer neuen Geschäftsführung - die es mit ihrer Entschlossenheit geschafft hat, Enthusiasmus und Leidenschaft zu schüren - neue Wege einzuschlagen und andere Strategien einzusetzen, die ihr im Hinblick auf die angeschlossenen Genossenschaftswinzer ein neues und kohärenteres Gesicht verleihen. Das Ziel ist ehrgeizig: Auf abgefüllte Weine zu setzen, insbesondere auf typische Rotweine, und der wichtigsten Rebsorte des Gebiets eine neue Identität zu verleihen und sie bekannter zu machen: Dem Carignano, ohne dabei die traditionellen weißen Rebsorten Sardiniens zu vernachlässigen, wie zum Beispiel den Vermentino, Nuragus und Nasco. Vom önologischen Standpunkt aus betrachtet, setzt die Kellerei hohe Maßstäbe und wird von dem international bekannt

**Passt zu**

Passt hervorragend zu allen Fleischarten und reifem Käse oder einfach zum Geniessen.

**Degustationsnotizen**

Intensive und vielschichtige Nase. Kräftig und würzig, reif und komplex. Schönes Tannin mit anhaltendem Abgang.