Monica di Sardegna DOC Antigua 2016

Brombeeren, Wacholder und Orangenschale, feine Räuchernoten, duftig, erdig, vielschichtig und elegant

Winzer: Santadi
Region: Sardinien
Rebsorte: 85% Monica, 15% Carignano
Farbe: rot
Ausbau: Zementfass
Alkohol: 14.5 % vol
Trinktemperatur: 18 - 20°C

Kulinarischer Tipp: Zu Pasta und Pizza und zur Brotzeit

0.75 l – Bestellnummer 48016

Santadi
Sardinien

Die Cantina Santadi liegt im Herzen der Sulcis-Region im Südwesten der Insel. Sie wurde bereits 1960 gegründet, beschränkte sich aber zwei Jahrzehnte lang nur auf die Fassweinproduktion. Mit dem neuen Führungsteam um Antonello Pilloni und Raffaele Cani, die beide bis heute im Amt sind, entstand in den 1970er Jahren der Wunsch, der Genossenschaft qualitativ eine neue Identität zu geben. Für dieses ehrgeizige Ziel wurde der berühmte Antinori-Oenologe Giacomo Tachis engagiert, der viele Jahre lang dem Weingut beratend zur Seite stand.
Der Erfolg ließ nicht lange auf sich warten. Die alten Sorten Monica, Nuragus und Vermentino, denen Santadi ihre ursprüngliche Ausdrucksart lässt, haben breite internationale Anerkennung erlangt und werden heute auf fünf Kontinenten verkauft. Das besondere Augenmerk der Cantina liegt auf dem Carignano, der nirgends so gut wächst wie hier auf den sandigen Böden im Sulcis, wo ständig ein kräftiger Windzug die Trauben trocken und gesund hält. Der Spitzenwein Terre Brune wurde erstmals mit dem Jahrgang 1984 produziert. Als erster im Barrique ausgebauter Rotwein Sardiniens wurde er auf den Märkten mit Begeisterung aufgenommen und ist neben seinem kleinen Bruder Rocca Rubia bis heute das hochdekorierte Aushängeschild der Cantina. Auf insgesamt 600 Hektar werden knapp 1.700.000 Flaschen erzeugt.

Abbildung unverbindlich