

# DRINKS.

## Santadi Carignano del Sulcis superiore Terre Brune DOC 2016 75cl



Scannen, um die Online-  
Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	500417
Alkoholgehalt	15%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Sardinien
Abfüller	Cantina di Santadi, Via Giacomo Tachis 14, 09010 Santadi, Sardaigue, Italie
Marke	Santadi
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	Reichhaltiges Bouquet mit toastigen Fassnoten. Am Gaumen körperreich, warm und fleischig. Geschmeidige Tannine und samtiger Schmelz.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	Carignano del Sulcis, Bovale
Etikette	kunstvoll
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja



Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2016
Passend zu	Grill, Mediterrane Küche, Rotes Fleisch, Wild

## **Beschreibung**

Während der ersten 20 Jahre beschränkte sich die 1960 errichtete Cantina di Santadi auf die Erzeugung und den Verkauf von offenen Weinen. Erste Versuche, Flaschenweine zu vermarkten, blieben erfolglos. Dies änderte sich jedoch, als die neue Geschäftsführung ihre Arbeit aufnahm und man einen international renommierten Önologen als Berater heranzog. 1985 wurde die erste Flasche des Terre Brune abgefüllt, der bis heute das Aushängeschild der Weinkellerei ist. In den folgenden Jahrzehnten tätigte man grosszügige Investitionen, die sich schnell bezahlt machten. Für die Weinbereitung bedient man sich an einer gesunden Mischung aus altbewährten Methoden und fortschrittlichsten Technologien. Die Weinberge der Cantina di Santadi befinden sich im Süden Sardinien, in der geologisch und landschaftlich sehr abwechslungsreichen Sulcis-Region. Rote Rebsorten machen rund 75% der Produktion aus. Für die Reben wählte man die antike Anbaumethode der Buscherziehung, die sich auf den sandigen und lehmigen Böden der küstennahen Anbauggebiete bewährt macht. Der Terre Brune wird hauptsächlich aus Carignano Trauben vinifiziert und mit einem kleinen Anteil an Bovale Trauben vermischt. Der Rotwein durchläuft einen 16 bis 18-monatigen Ausbau in neuen französischen Barrique Fässern. Dieser Wein passt hervorragend zu rotem Fleisch, Wildgerichten und der italienischen Küche.