

DRINKS.

Santadi Carignano del Sulcis superiore Terre Brune DOC 2016 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	500417
Alcool	15%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Sardaigne
Embouteilleur	Cantina di Santadi, Via Giacomo Tachis 14, 09010 Santadi, Sardaigne, Italie
Marque	Santadi
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	Riche bouquet avec des notes de barrique grillée. En bouche, corsé, chaud et charnu. Tannins souples et fonte veloutée.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Carignano del Sulcis, Bovale
Etiquette	artistique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui



Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2016
En accord avec	grillades, cuisine méditerranéenne, viandes rouges, gibier

Description

Pendant les 20 premières années, la Cantina di Santadi, construite en 1960, s'est limitée à la production et à la vente de vins ouverts. Les premières tentatives de commercialisation de vins en bouteille se sont soldées par un échec. La situation a toutefois changé lorsque la nouvelle direction s'est mise au travail et qu'un œnologue de renommée internationale a été engagé comme consultant. En 1985, la première bouteille de Terre Brune a été mise en bouteille, qui est encore aujourd'hui le fleuron de la cave. Au cours des décennies suivantes, de généreux investissements ont été réalisés, qui ont rapidement porté leurs fruits. Pour la vinification, un mélange sain de méthodes ancestrales et de technologies les plus avancées est utilisé. Les vignobles de la Cantina di Santadi sont situés au sud de la Sardaigne, dans la région du Sulcis, très variée du point de vue géologique et paysager. Les cépages rouges représentent environ 75% de la production. Pour les vignes, on a choisi l'ancienne méthode de culture en buisson, qui a fait ses preuves sur les sols sablonneux et argileux des zones de culture côtières. Terre Brune est vinifié principalement à partir de raisins Carignano, mélangés à un petit pourcentage de raisins Bovale. Le vin rouge subit un vieillissement de 16 à 18 mois en barriques françaises neuves. Ce vin est excellent avec les viandes rouges, les plats de gibier et la cuisine italienne.