

2024 Monica di Sardegna

Cantina Santadi

Cantina Santadi

Cantina Santadi er et kooperativ med kælder i byen Santadi i Sulcis på det sydvestlige Sardinien. Det blev stiftet i 1960 af lokale drueavlere og ændrede kurs fra bulkvin til aftappede vine med fokus på kvalitet efter Antonello Pillonis tiltrædelse i 1976 og samarbejdet med ønologen Giacomo Tachis. Medlemmernes marker rummer blandt andet gamle, upodede Carignano-vinstokke i sandjord. I dag føres den ønologiske linje videre med Giorgio Marone og en arbejdsform bygget på tæt parcelopfølgning, streng selektion og præcis kælderpraksis.

Sardinien

Sardinien er Middelhavets næststørste ø og ligger vest for den italienske halvø. Vinmarkerne mærker havet, vinden og de tørre somre næsten overalt, men øen er ikke ét samlet terroir. Gallura i nordøst er præget af granit. Andre egne har skifer, kalk, vulkanske bjergarter eller dybe alluviale jorder. Det giver tydelige forskelle mellem kysten, bakkelandet og de indre egne. Vermentino og Cannonau er de mest kendte druer, men Monica, Carignano, Bovale Sardo, Nuragus, Semidano og Vernaccia er også vigtige for øens vinidentitet. Druen og den præcise del af Sardinien fortæller derfor mere end regionsnavnet alene.

Vinen

Monica er en af Sardiniens egne blå druer og står rent i denne aftapning fra Cantina Santadi. Druerne kommer fra det lave Sulcis, hvor busk- og espalieropbundne vinstokke står i jord med ler, sand og kalk. Efter høsten i anden halvdel af september gærer vinen omtrent 15 dage i temperaturstyrede ståltanke med skindkontakt og regelmæssige overpumpninger. Den modnes derefter nogle måneder i cement før aftapning. Det er en vinifikation, der giver nok struktur til at samle vinen, men uden fadets ekstra vægt. Resultatet er en blød og moderat fyldig rødvin med friskhed nok til at kunne serveres let afkølet. Pasta med tomat, aubergine og parmesan er et oplagt match, men vinen kan også ledsage charcuteri, magert kød og krydrede grøntsagsretter. En ukompliceret, lokal sardisk rødvin med større alsidighed end tanninkraft.

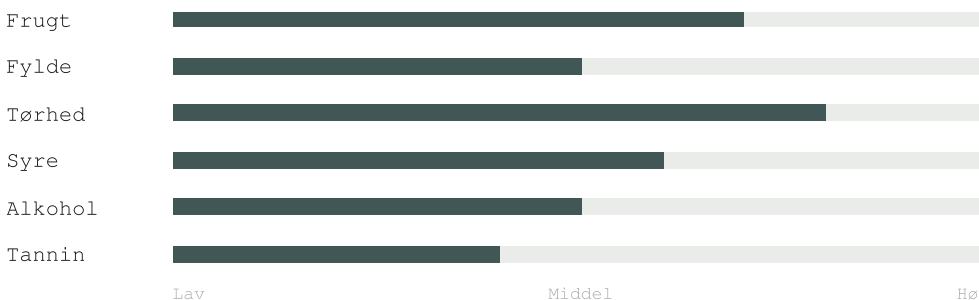
Primære aromaer: Kirsebær, blomme, hindbær, middelhavsurter, peber, lakrids og tørrede blomster.

Madforslag: Prøv til pasta med tomat og aubergine og parmesan.

Servering: Serveres ved cirka 15° i Bordeauxglas.
Drikkes bedst inden 2029.



Smagsprofil



2024



Rødvin



Monica, Carignan



Sardinien
Italien