

2024 Vermentino "Villa Solais"

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

Vermentino fra sand- og lerholdige marker i Sulcis presses nænsomt og gærer temperaturstyret i stål. Nogle måneders modning i cement på gærresterne giver Villa Solais mere runding uden at fjerne den tørre, friske form. Årgang 2024 er moderat fyldig med tydelig syre og fungerer både som aperitif og til skaldyr, fisk, lyst kød eller grøntsagsretter. En ren og velafbalanceret sardisk hvidvin.

Primære aromaer:	Citrus, grønt æble, fersken, hvide blomster, melon, mandel og middelhavsurter.
Madforslag:	Prøv til grillede rejer med citron og olivenolie og frisk timian.
Servering:	Serveres ved cirka 8° i Universalglas. Drikkes bedst inden 2029.



Smagsprofil

Frugt	
Fylde	
Tørhed	
Syre	
Alkohol	
Tannin	
	LavMiddelHøj



2024



Vermentino



Hvidvin



Sardinien
Italien