ACQUISTATO IL .....

"Grotta Rossa" Carignano del Sulcis DOC 2024 2024



Carignano autentico, anima profonda del Sulcis

Grotta Rossa è un Carignano del Sulcis DOC che nasce da uve coltivate nei vigneti sabbiosi e argillosi del basso Sulcis, in Sardegna, dove il sole mediterraneo e il mare plasmano il profilo varietale. Nel bicchiere si presenta di un bel rosso rubino intenso, con profumi fruttati di bacche scure, prugna e leggere note speziate, accompagnati da richiami di liquirizia e pepe. Al palato è morbido ed elegante, con un buon volume e tannini ben integrati, sostenuti da una piacevole freschezza tipica del territorio. Il finale è persistente e armonico, con un equilibrio che traduce la natura complessa e affascinante del Carignano sardo. Un rosso mediterraneo capace di unire intensità aromatica e scorrevolezza, pensato per raccontare con chiarezza il carattere del Sulcis.

Cantina Santadi è il punto di riferimento del Sulcis, nel sud-ovest della Sardegna, terra estrema e profondamente vocata alla viticoltura mediterranea. Nata nel 1960 come cooperativa di vignaioli, riunisce oggi centinaia di famiglie che custodiscono le vigne storiche del territorio. Il cuore della produzione è il Carignano del Sulcis, vitigno simbolo della denominazione. Qui la vite cresce su suoli sabbiosi, battuti dal vento e dalla luce del mare. Uno scenario unico che regala vini intensi, solari e di grande identità. La cantina unisce tradizione contadina e competenza tecnica moderna. Ogni etichetta racconta il carattere autentico del Sud della Sardegna. Una firma autorevole per chi cerca vini di territorio, profondi e riconoscibili.

La Vigna

Terreno	Terreni tendenzialmente di medio impasto, argillosi, sabbiosi e calcarei.
Esposizione	
Allevamento	ad alberello e controspalliera
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sardegna
Uve	carignano 100%
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3-5 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Il mosto fermenta con le bucce a una temperatura compresa tra i 25 e i 30 °C. L'intera massa viene sottoposta a periodici rimontaggi che agevolano il passaggio in soluzione dei composti presenti nelle vinacce. La fermentazione malolattica conferisce caratteri di morbidezza al vino, che viene poi fatto maturare per alcuni mesi in vasche di cemento prima di essere imbottigliato.
Sensazioni	Colore: rosso rubino intenso. Profumo: intenso profumo fruttato con finale di liquirizia. Gusto: vino elegante che mantiene una buona voluminosità in bocca.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821