



ACQUISTATO IL

"Rocca Rubia" Carignano del Sulcis DOC Riserva 2022 2022



Un Carignano elegante che racconta il sud della Sardegna

Rocca Rubia è l'interpretazione più contemporanea del Carignano di Cantina Santadi. Nasce nel sud-ovest della Sardegna, in un paesaggio modellato dal vento e dal mare. Un rosso di forte impronta mediterranea, immediato ma profondo. Il profilo aromatico è intenso e pulito. Emergono frutti rossi maturi, spezie dolci ed erbe della macchia. Il sorso è pieno, rotondo e armonico. La struttura è solida ma sempre equilibrata. I tannini sono morbidi e ben integrati. La freschezza mantiene il vino dinamico e scorrevole. La chiusura è lunga e sapida. Un Carignano moderno, riconoscibile e versatile. Perfetto per una tavola ricca e conviviale. Una firma autorevole del sud della Sardegna

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 sabbiosi e argillosi, poveri di sostanze organiche

Esposizione Allevamento ad alberello franco di piede (vigna latina)

Densità imp. Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Sardegna

Uve carignano 100%

Gradazione 14.5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 5-10 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione L'uva, una volta diraspata e ammostata, viene fatta fermentare e macerare per 12-14 giorni in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata intorno ai 25-28 °C. Durante tale periodo i frequenti rimontaggi favoriscono il passaggio nel mosto dei nobili tannini di cui il Carignano ad alberello è particolarmente dotato. Terminata la fermentazione malolattica, il vino viene travasato in piccoli fusti di rovere francese di I° e II° passaggio a grana fine per un periodo di 10-12 mesi, durante il quale subisce un'evoluzione in termini biochimici, chimico-fisici ed organolettici. Successivamente il contatto con il vetro di alcuni mesi permette uno sviluppo precoce del bouquet.

Sensazioni Colore: profondo rosso rubino quasi impenetrabile. Profumo: intense note fruttate di more, mirtillo, vaniglia, mirto, cuoio e liquirizia. Gusto: ampio e vellutato, di grande struttura e persistenza aromatica, è un vino di corpo.

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