ACQUISTATO IL .....

"Terre Brune" Carignano del Sulcis DOC Superiore 2021 2021

Il grande rosso del sud Sardegna



Terre Brune Carignano del Sulcis di Santadi è un rosso che interpreta con grande fedeltà il carattere mediterraneo e solare del vitigno simbolo del Sulcis. Viene ottenuto da uve Carignano raccolte a piena maturazione nei vigneti storici della cantina, dove i terreni sabbiosi e il clima marino esaltano concentrazione e ricchezza aromatica. In vinificazione emerge la purezza del frutto, con profumi di frutti rossi maturi, spezie dolci ed erbe aromatiche. Al palato il vino è pieno, avvolgente e ben bilanciato, con tannini levigati e una freschezza che sostiene l'intera struttura. La sapidità, tipica dei terreni di origine, conferisce profondità e persistenza gustativa. Terre Brune è pensato per accompagnare piatti di carne, arrosti e selvaggina, ma si rivela sorprendentemente versatile anche con formaggi strutturati. Ogni sorso racconta il legame con il territorio, la tradizione e l'identità vitivinicola del Sulcis. Una scelta raffinata per chi cerca un rosso intenso, territoriale e di grande personalità.

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 sciolti e di medio impasto, rispettivamente sabbiosi e calcarei.
Esposizione	
Allevamento	ad alberello franco di piede (vigna latina)
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sardegna
Uve	carignano 95%, bovaleddu 5%
Gradazione	15% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 10-15 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	La fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio inox termocondizionati per un periodo di ca. 15 giorni, durante i quali la macerazione delle vinacce consente una completa diffusione delle sostanze polifenoliche contenute nelle bucce nel mosto. A seguito la fermentazione malolattica precoce permette il passaggio del vino in barriques già dai primi di dicembre. La maturazione in barriques nuove di rovere francese a grana fine, prosegue per un massimo di 16-18 mesi, al termine dei quali il vino ha acquisito complessità, stile e longevità. Affinamento 12 mesi di bottiglia.
Sensazioni	Colore: rosso rubino intenso, con leggeri riflessi granati. Profumo: note rare, complesse: prugne e mirtilli, spezie dolci, alloro, ginepro, tabacco e cioccolato. Gusto: ricco, caldo, morbido, note fruttate, speziate, tannini di rara eleganza.

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