



scopri il mondo attraverso il vino

STAPPA SFOGLIA VIAGGIA

Ecco la scheda enologica dove trovi
tutte le informazioni sul vino che hai ricevuto

INDICE DEI CONTENUTI

1	2	3	4
BOTTIGLIA	ABBINAMENTI	CANTINA	TERRITORIO
Scheda tecnica e note di degustazione	Caratteristiche e abbinamenti gastronomici	Storia della cantina e particolarità	Regione Vitigni e vini Terroir



Santadi

SOLAIS BRUT GRAND CUVÉE

SCHEDA TECNICA

Questo Metodo Classico nasce da vigneti intorno al comune di Santadi, allevati su terreni sabbiosi e argillosi. Una Grand Cuvée indimenticabile.



TIPOLOGIA

Spumante di Qualità
Metodo Classico Brut



UVAGGIO

Uve autoctone



EVOLUZIONE

3 anni



GRADO ALCOLEMICO

12,5% vol



TEMPERATURA IDEALE

6-8° C



CALICE




medio





SOLAIS BRUT GRAND CUVÉE

NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  di un bel giallo paglierino brillante, con riflessi dorati; bollicine cremose, con perlage fine e persistente;
-  al naso esprime un bouquet minerale intenso con eleganti note di biancospino, nocciola e frutti a pasta bianca, con sentori di crosta di pane;
-  al palato è fresco, morbido ed elegante, con spiccata mineralità e sapidità. Sul finale regala la ricchezza di un'albicocca matura. Sorso rinfrescante e piacevolissimo.



freschezza
90%

sapidità
80%

corpo
80%

morbidezza
80%

VINIFICAZIONE

-  Ottenuto da uve bianche 100% autoctone, fatte fermentare a temperatura controllata in acciaio inox per una settimana.
-  Seguono 7 mesi di affinamento sulle fecce fini, seguiti dall'imbottigliamento, con lieviti selezionati, per 40 giorni; ulteriore affinamento in vetro.

CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Perfetto da abbinare a piatti di carattere, con caratteristiche di untuosità. Perfetto per accompagnare l'aperitivo ma anche da degustare a tutto pasto. Da provare con frutti di mare e crostacei.

- **UN VINO FRESCO E FRAGRANTE**
- **BOLLICINA FINE**
- **CARNE ROSSA**

FRITTO DI MARE

◆ **ABBINAMENTO SUGGERITO**

L'ottima acidità e sapidità lo rendono perfetto in abbinamento alla grassezza e leggera untuosità del pesce fritto, per un abbinamento di grande soddisfazione.

GNOCCHETTI SARDI AL SUGO DI MAIALE

📍 **ABBINAMENTO CLASSICO**

Per testare il carattere del Metodo Classico, un primo piatto molto gustoso. La freschezza e l'effervescenza del vino puliscono la bocca e la preparano a un nuovo sorso.



LA CANTINA

La cantina Santadi è una realtà produttive più celebri della Sardegna, artefice di un'importante opera di valorizzazione enologica del territorio del Sulcis, splendida area sud-occidentale dell'isola.

È una delle più autorevoli e virtuose cantine sociali di tutta Italia, nata nel 1960 e oggi composta da oltre 200 soci viticoltori. L'obiettivo della cantina Santadi è stato da sempre ambizioso: valorizzare il Carignano del Sulcis portandolo a vette qualitative prima impensabili.



Oggi Santadi può senza dubbio affermare di avere compiuto la missione. Il Carignano, infatti, si è ritagliato un ruolo da protagonista nel panorama vinicolo italiano, grazie a vini rossi eleganti e di grande pregio.

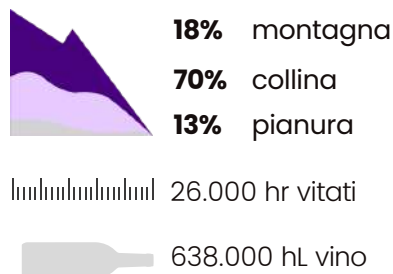




LA REGIONE: SARDEGNA



PRODUZIONE



VITIGNI PRINCIPALI

- Vermentino
- Torbato
- Semignano
- Cannonau
- Carignano
- Monica

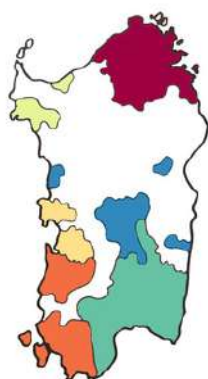
DAI VINI BIANCHI FINO AI ROSSI, IL PERCORSO ENOLOGICO IDEALE PER LA SARDEGNA COINVOLGE ANCHE LE TIPOLOGIE MENO COMUNI

La coltivazione della vite viene **introdotta in Sardegna** dai **Fenici** tra l'VIII e il VII secolo a.C e ancora oggi **i nomi di alcuni villaggi sardi ricordano la vite e il suo frutto**. Successivamente, con il crollo dell'impero romano i commerci legati alla viticoltura si allentano, e il settore enologico rimane nell'anonimato per secoli, fino all'introduzione di vitigni iberici alla fine del 1400 e alla **dominazione sabauda**, quando le sorti della viticoltura si risollevarono.

Dal 1949, ottenuta l'indipendenza amministrativa, sorgono molte cantine sociali avviando **la strada della qualità per il vino sardo**.



LA REGIONE: SARDEGNA



SOTTOZONE

- Gallura
- Sassarese
- Sardegna centrale
- Oristanese
- Medio campidano - Sulcis
- Cagliariitano

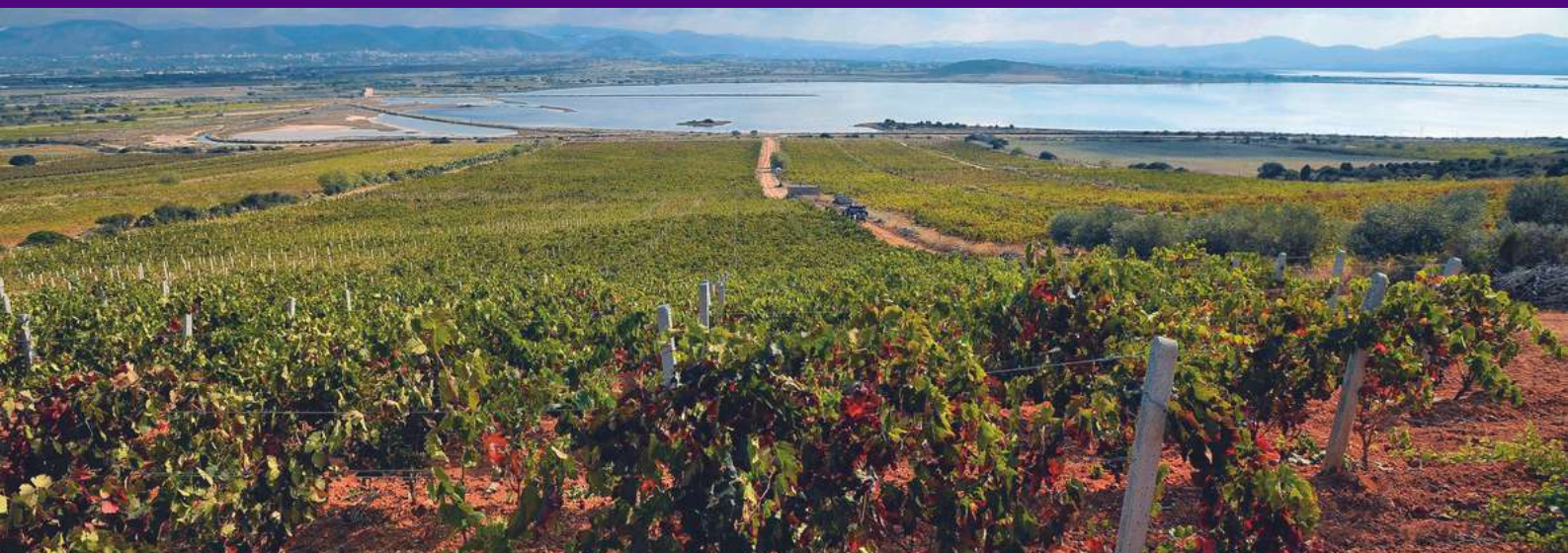
DENOMINAZIONI

- 1** DOCG
- 17** DOC
- 15** IGT

In Sardegna il vigneto è parte integrante del paesaggio, di cui gioca un ruolo importante in una regione dove la particolare conformazione dei suoli e le esposizioni consentono produzioni enologiche di elevata qualità.

Le denominazioni più importanti in Sardegna sono quella del Vermentino di Gallura (DOCG), del Cannonau di Sardegna (DOC) e della Vernaccia di Oristano (DOC).

L'unica DOCG e le 17 DOC contano il 66% del vino prodotto in Sardegna, mentre le IGT, nelle quali le uve autoctone sono spesso unite alle uve internazionali, contano per il 15% della produzione.



LA REGIONE: SARDEGNA

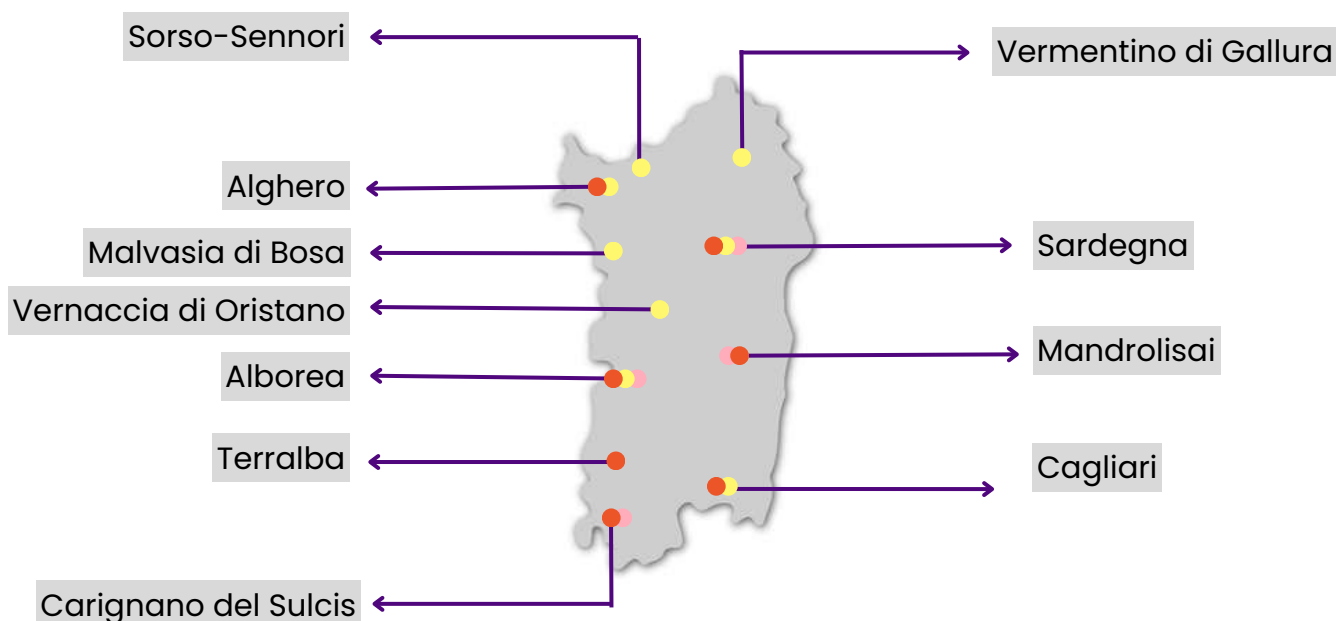
Oltre i tre vini più famosi già citati la Sardegna è ricca di vini territoriali prodotti con uve autoctone che danno vita a prodotti eccellenti a livello qualitativo. Ecco una cartina con i principali vini isolani:

PRINCIPALI VINI REGIONALI

● rosso

● bianco

● rosato





I vigneti di Carignano del Sulcis

SULCIS

La regione di Carignano del Sulcis è compresa fra le ultime propaggini montane della Sardegna sud-occidentale e il mare. Probabilmente furono i Fenici, fondatori dell'antica Solci nell'isola di Sant'Antioco, a introdurre il vitigno carignano in Sardegna.

La superficie di coltivazione della vite si estende su circa 1700 ettari e il Carignano può ritenersi uno dei vini più importanti dell'enologia sarda. La resistenza del Carignano ai venti salsi, provenienti dal mare ha consentito di svilupparne la coltivazione prevalentemente sui terreni sabbiosi, caldi e assolati del Sulcis, che anche grazie alle basse produzioni conferiscono al vino vigore e ricchezza in estratto e profumi.



Dal perfetto equilibrio tra il clima, il terreno e questo elegante vitigno nasce un vino di colore rubino intenso tendente al granato, dai profumi caldi e avvolgenti di prugne e marasche, spezie dolci e cioccolato, liquirizia e pepe nero.

All'assaggio è aristocratico ed equilibrato con tannini morbidi di rara eleganza. Riconosciuto nel 1977 come vino a Denominazione di Origine Controllata, viene commercializzato sotto il nome di Carignano del Sulcis.





ti piace Sommelier Wine Box?

Inquadra il codice o clicca sul bottone
per scoprire come guadagnare fino a 100€

PORTA UN AMICO