



Vermentino di Sardegna DOC Villa Solais 2025

Erfrischende Noten, ein Hauch von Zitrone, aromatische Nektarine und süße Mandeln, angenehme Säure, griffige Struktur

Winzer: Santadi

Region: Sardinien

Rebsorte: 100% Vermentino

Farbe: weiß

Ausbau: Stahltank

Alkohol: 12.5 % vol

Trinktemperatur: 8 - 10°C

Kulinarischer Tipp: Zu Pilzgerichten, hellem Fleisch, Kürbis, Spaghetti Mare e Monti oder Pecorino Sardo

0.75 l – Bestellnummer 43025

Santadi Sardinien

Die Cantina Santadi liegt im Herzen der Sulcis-Region im Südwesten der Insel. Sie wurde bereits 1960 gegründet, beschränkte sich aber zwei Jahrzehnte lang nur auf die Fassweinproduktion. Mit dem neuen Führungsteam um Antonello Pilloni und Raffaele Cani, letzterer ist 2019 in den Ruhestand gegangen, entstand in den 1970er Jahren der Wunsch, der Genossenschaft qualitativ eine neue Identität zu geben. Für dieses ehrgeizige Ziel wurde der berühmte Antinori-Oenologe Giacomo Tachis engagiert, der viele Jahre lang dem Weingut beratend zur Seite stand. Der Erfolg ließ nicht lange auf sich warten. Die alten Sorten Monica, Nuragus und Vermentino, denen Santadi ihre ursprüngliche Ausdrucksart lässt, haben breite internationale Anerkennung erlangt und werden

heute auf fünf Kontinenten verkauft. Das besondere Augenmerk der Cantina, die heute von Massimo Podda geführt wird, liegt auf dem Carignano, der nirgends so gut wächst wie hier auf den sandigen Böden im Sulcis, wo ständig ein kräftiger Windzug die Trauben trocken und gesund hält. Der Spitzenwein Terre Brune wurde erstmals mit dem Jahrgang 1984 produziert. Als erster im Barrique ausgebauter Rotwein Sardiniens wurde er auf den Märkten mit Begeisterung aufgenommen und ist neben seinem kleinen Bruder Rocca Rubia bis heute das hochdekorierte Aushängeschild der Cantina. Auf insgesamt 600 Hektar werden knapp 1.700.000 Flaschen erzeugt.