

Produktpass	vom 07.12.2020
Bezeichnung	ROCCA RUBIA Carignano riserva
Qualität	DOC
Jahrgang	2017
Erzeuger	SANTADI
Region	SARDINIEN
Trauben	Carignano;
Gärungsmethode	Im Holzfass
Ausbaumethode	Holzfass und Barrique
Geschmack	Tiefes Purpurrot, fruchtige Nase, wenig Holz, auch im Mund, gute Struktur, schlank, saftig. Salami, Nudelgerichte, gegrilltes Fleisch, gereifte Käse. Welches Potential in einer verschlafenen" Genossenschaft stecken kann, beweist diese aus der südöstlichen Ecke Sardinien. Es wurde freigelegt von einem energischen Präsidenten (Antonio Pilloni), einem tatkräftigen Verwaltungsfachmann (Raffaele Cani) und einem tüchtigen jungen Önologen (Piero Sella), dem später Davide Pera gefolgt ist. Alle ihre Weine - ohne Ausnahme! - gehören heute zur unbestrittenen qualitativen Spitze Italiens.
Trinkempfehlung	Salami, Nudelgerichte, gegrilltes Fleisch, gereifte Käse.
Serviertemperatur	16 - 18°
Erzeuger-Info	Welches Potential in einer "verschlafenen" Genossenschaft stecken kann, beweist diese aus der südöstlichen Ecke Sardinien. Es wurde freigelegt von einem energischen Präsidenten (Antonio Pilloni), einem tatkräftigen Verwaltungsfachmann (Raffaele Cani) und einem tüchtigen jungen Önologen (Piero Sella), dem später Davide Pera gefolgt ist. Alle ihre Weine - ohne Ausnahme! - gehören heute zur unbestrittenen qualitativen Spitze Italiens.
Alk.-Gehalt in % vol.	14,20
Weinsäure in g/l	5,20
Restzucker in g/l	2,00
Schwefel (frei) in mg/l	32,00
Schwefel (gesamt) in mg/l	93,00
Nettoextrakt in g/l	34,60
Bio-Zertifikat?	Nein
Anmerkung	

Art.-Nr. bei IL NURAGHE 10352-17