

# Cantina di Santadi

Terminati i primi promettenti test sulle uve della vendemmia di quest'anno, la Cantina prosegue nella sua opera di diffusione delle migliori espressioni del territorio sardo nel mondo con la nuova etichetta Festa Noria



Dopo una vendemmia impegnativa, i primi test svolti dopo la fermentazione sono stati incoraggianti e prospettano un'altra annata di qualità, qualità che caratterizza tutte le produzioni della Cantina di Santadi, realtà dalle forti radici cooperative nata nell'area del Sulcis, zona sud-occidentale della Sardegna, e che ha più di mezzo secolo di storia alle spalle. E proprio a proposito di produzioni, il 2016 ha visto la nascita di una nuova etichetta in casa Santadi, il Festa Noria, un vino liquoroso vinificato con il metodo del porto, da cultivar autoctono (le uve Cannonau). Come dice il nome stesso, che significa "onora la festa", questo vino è l'accompagnamento ideale per celebrare i momenti più importanti, della vita o anche di una normale giornata.

## Il Festa Noria, il porto della Sardegna secondo Santadi

Per la produzione del nuovo nato della Cantina, si

parte da uve selezionate e raccolte a mano tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre, dopo che hanno trascorso un lungo periodo ad appassire al sole. Vinificate secondo il metodo classico, si trasformano in un vino liquoroso, con un grado alcolico che raggiunge il 16%, che viene poi affinato in piccole botti di rovere per anni. Presentato a Vinitaly nella sua elegante mise nera, il Festa Noria è un vino da meditazione, dal colore ambrato con riflessi rosso-granati. Il bouquet è intenso e complesso, con note di cannella, noce moscata, mirto e ginepro, per un gusto pieno e caldo. Nonostante sia stato appena lanciato sul mercato, ha già ricevuto premi e riconoscimenti, come le *quattro viti*, la massima onorificenza, della Guida Vitae 2017 prodotta dall'Associazione Italiana Sommeliers, e il Premio Agorà d'argento per il packaging.



## Le altre etichette

Anche se quest'anno i riflettori sono stati puntati sul nuovo vino, non si può certo dimenticare che la Cantina ha fatto del Terre Brune la sua icona. Prodotto da uve Carignano, un cultivar autoctono che ha salde radici in questo territorio, in cui è presente da millenni, ha un color rubino intenso, con diverse sfumature di profumo e gusto, e un carattere deciso, che ben si presta ad accompagnare secondi piatti saporiti e formaggi stagionati. Ogni annata del Terre Brune è stata riconosciuta dalle principali guide enologiche italiane con premi e menzioni speciali, inclusa la produzione del 2012, quella attualmente in commercio, che vede riconfermati i *cinque grappoli* attribuiti da Bibenda 2017 e riceve l'etichetta di *grande vino* da Slow Wine 2017. Accanto al Terre Brune, la Cantina propone varie etichette DOC o DOP, come il Monica di Sardegna, il Cannonau di Sardegna, il Vermentino di Sardegna e il Nuragus di Cagliari, o IGT/IGP, come Valli di Porto Pino e Isola dei Nuraghi, oltre a una grappa e allo spumante.

P.T.