

## SANTADI



vini fatti con arte

La storia del Sulcis raccontata dalle varietà autoctone dei suoi vini, come il corposo rosso rubino Carignano, cultivar principe della zona



Il territorio del Sulcis, nell'area sud-occidentale della Sardegna, ha saputo esprimere una grande varietà di cultivar, di alta qualità e con scarsa inclinazione alla massificazione. Cantina di Santadi, realtà di origine cooperativa che esporta i vini di questa regione nel mondo, raccoglie il meglio della tradizione vinicola locale.

Fondata negli anni Sessanta da un gruppo di produttori di uva, inizialmente si limita a produrre e a commercializzare principalmente vino sfuso, ma dieci anni dopo le attività della Cantina cambiano corso, grazie all'arrivo del nuovo presidente, Antonello Pilloni, e alla consulenza di un enologo d'eccezione, Giacomo Tachis, una figura molto importante per lo sviluppo dell'enologia nel nostro Paese.



Insieme danno un'impronta decisa alle produzioni, secondo il principio che ogni territorio si racconta anche attraverso i suoi vini. Così avviene nel Sulcis, in cui la Cantina promuove le varietà autoctone, simbolo di questa terra (un esempio su tutti è il Carignano) e inizia la produzione di vini imbottigliati. Oggi i vini di Santadi sono diffusi sia in Italia, attraverso la vendita diretta ma anche rivolta ai ristoranti e alle catene alberghiere, sia all'estero: diversi progetti vedono impegnata la Cantina nelle Americhe, in Russia, Cina e Giappone.

### Cantina di Santadi

Via Cagliari 78 - 09010 Santadi (Carbonia-Iglesias)  
Tel. 0781950127 - fax 0781950012  
www.cantinadisantadi.it - info@cantinadisantadi.it

## Terre Brune

Il Carignano è il cultivar principe del Sulcis e la varietà attorno grazie a cui la Cantina ha costruito la propria fortuna. Dalle sue uve si produce un vino rosso dal colore rubino intenso, corposo e profumato, con note complesse (prugne e mirtili, spezie dolci, alloro, ginepro, tabacco e cioccolato). Questo vino, classificato tra "Le Eccellenze", è presente nelle versioni rosato, base, riserva e superiore, tutte a Denominazione di Origine Controllata, e la sua preparazione è



molto accurata: raccolte le uve tra la fine di settembre e le prime due decadi di ottobre, vengono lasciate fermentare per due settimane, per il rilascio delle sostanze polifenoliche contenute nelle bucce. Già a dicembre il vino è trasferito in barriques di rovere, dove matura per 16-18 mesi, cui segue un anno di affinamento in bottiglia. Grazie alla qualità del Carignano, al suo stretto legame con il territorio e alla produzione tutta entro un raggio di 30 km, la Cantina ha ottenuto alcuni dei suoi premi e riconoscimenti più prestigiosi. Per citare solo quelli più recenti, i 5 grappoli dalla Guida Bibenda 2015, i 3 bicchieri dalla Guida Vini d'Italia del Gambero Rosso e le 3 stelle dalla guida I vini di Veronelli 2015 attribuiti al Terre Brune 2010 – prodotto appunto con le uve del Carignano del Sulcis DOC Superiore.