



Gambero Rosso / Slow Food Editore

Vinid'Italia2009

Sardegna

Sardus Pater

Via Rinascita, 46
Sant'Antioco (CA)
Sardegna

Jährliche Produktion	500.000 Flaschen
Anbaufläche	300.00 Hektar
Weinbau	konventionell

Es war ein unvergessliches Jahr für die Kellerei, in dem es gelang, die Popularität des **Carignano** wesentlich zu steigern. Es ist eine Zeit des Aufbruchs- die Produzenten tun gut daran viel intensive Arbeit in den Schutz der ursprünglichen Reben zu setzen, die in diesem Gebiet oft über 80 Jahre alt und häufig noch wurzelecht sind.

Drei Gläser für den Carignano del Sulcis Riserva Arenas 2005:

durch die intelligente Nutzung des Barriques werden dem Wein feine Vanille-Aromen verliehen, gefolgt von Waldbeeren und Konfitüre aus roten Früchten. Der Wein ist am Gaumen weich, strukturiert und elegant, bleibt lange auf der Zunge und ist vollmundig.

Ausgezeichnet auch der andere Riserva di Carignano, der Kanai 2006:

breite und anregende Düfte von reifen Früchten und Gewürzen, am Gaumen ist er warm, voll und mitreißend. Anmutige balsamische Noten, Frische und Ausgewogenheit charakterisieren den jungen

Carignano del Sulcis Nur 2007. Dieses Jahr ist der frische und jugendliche Charakter des **Carignano del Sulcis IsSolus 2007**

wirklich gut gelungen. Noch zu jung ist der l' **Arruga 2006**, der sich aber gut in der Flasche weiterentwickeln wird.

Der **Monica di Sardegna Insula 2007** hat vegetale Noten von Lorbeerblättern und Rosmarin, er ist frisch und angenehm am Gaumen. Sehr gut präsentiert sich auch der **Moscato di Cagliari Amentos 2007**. Gut sind der **Vermentino di Sardegna Lugore** und der **Carignano del Sulcis Rosato Horus 2007**.

Quelle: Gambero Rosso 2009