

KINTARI, VERMENTINO DI GALLURA DOCG, SUPERIORE

CHF 11.00 – CHF 18.00Preisspanne: CHF 11.00 bis CHF 18.00 inkl. MwSt.

Saraja

Region: Sardinien / Italien
Jahrgang: **2023**
Kategorie: Trockener Weisswein
Alkohol: 13.5 % vol
Flaschengrösse: 75 cl
Trauben: **Vermentino 100%**
Ausbau: Stahltank

SKU: 259-2-2-1
Kategorien: Italien, Sardegna - Sardinien, Weisswein

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Dieser Wein verkörpert die Erde, den Salzgehalt und die Tiefe Sardiniens. Er wächst auf Böden, die zunächst steinig (Granit), später sandig und mineralreich sind.

Im Geschmack gleicht er Seide und besitzt eine kraftvolle Struktur, die Erinnerungen hervorruft. Das ist der Vermentino di Gallura.

TYP: Weiß, trocken.
VARIETTE: Vermentino 100%.
ERZEUGUNGSGEBIET: Gallura.
GEMEINDE: Telti - Calangianus (Olbia).
DURCHSCHNITTLICHES ANBAUALTER: 18 Jahre.
ANBAUDICHTE: 5500 Rebstöcke/ha.
ERTRAG PRO HEKTAR: 80 Doppelzentner.
ERTRAG PRO PFLANZE: 1,5 kg.
GRÖSSE DER ANLAGE: 2,40 m x 0,80 m.
Höhenlage: von 400 m ü.d.M. bis 500 m ü.d.M.
EXPOSURE: Süd-Ost.
WUCHSFORM: Einfacher Guyot.
BODENTYP: sandiger Lehm granitischen Ursprungs bis
lehmig/sandig mit starker Präsenz von Quarzsteinen
bestehend aus Mineralien wie Quarz, auf einer basischen Matrix, die
die von feinkörniger bis glasiger Struktur ist.
ERNTEZEIT: die ersten zehn Tage im September.
WEINBEREITUNG:
Handlese in Kisten.
Abbeeren und sanftes Pressen bei niedriger Temperatur.
Klärung: kalt-statisch.
Gärung: in Edelstahlbehältern bei 16/18 °C.
Dauer der Gärung: 15 Tage.
Malolaktische Gärung: wird nicht durchgeführt.
Reifung: 6 Monate auf der Hefe.
Klärung: natürlich.
Produktion: 60.000 bt.

Degustation:
Strohgelb mit hellgrünen Reflexen, krautig und duftend, Tief, anhaltend und samtig

Passend zu:

Ideale Trinktemperatur: °C

Weinberg / Reben:

Fermentation:

Ausbau:

Edelstahltank, anschliessend 2 Monate in der Flasche

Technische Daten:
Restzucker: g/l
Gesamtsäure: 6 g/l
PH-Wert: 3.30