

2019 Santigaini bianco Isola dei Nuraghi IGT

Capichera | Sardinien

Das ist der Cru von Capichera. Zahlreiche Ernten von einzelnen Parzellen haben es Capichera ermöglicht, nach vielen Jahren die Besonderheiten der Parzelle "Coddhu ecchju" mit ihren unvergleichlichen Eigenschaften zu erkennen. Der Santigaini ist zweifelsohne der eleganteste und einzigartigste Ausdruck eines Vermentino, der durch seine Persönlichkeit, Frische und Langlebigkeit besticht. Er kommt 4 Jahre nach der Ernte auf den Markt und wird seit 2003 in sehr wenigen Flaschen produziert. Der Name Santigaini weist auf den Monat Oktober hin.

Speiseempfehlung

Als Solist.



Sensorik

Farbe	sonnengelb
Duft	Feuerstein, Salz, Zitrusfrüchte
Geschmack	komplex, elegant, feingliedrige Säure

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl
Trinkreife	2024-2032
Trinktemperatur	8-14°C

Speiseempfehlung

Bottarga, aromatische Fischgerichte, Räucherfisch

Produzent

Ende der 1970er Jahre erkannte Capichera, seiner Zeit voraus, das große Potenzial des Vermentino und schaffte es, seinen maximalen Ausdruck zu erreichen. Mit der Gewissheit, dass der Vermentino aus den Weinbergen der Familie in der Gallura bereits ein Weißwein mit exklusivem Charakter war, beschloss Capichera Anfang der 1980er Jahre, einen Weg einzuschlagen, der ganz auf die Qualität und die Veredelung dieser Rebsorte ausgerichtet war. Nachdem die Familie Ragnedda sowohl bei der Pflege der Weinberge als auch in der Kellerei neue Qualitätsmodelle eingeführt hatte, widmete sie Ressourcen und Energie der Erzeugung von Weinen, die sich auch heute noch durch ihre Identität und Einzigartigkeit auszeichnen und sich mit den großen internationalen Weißweinen messen können. Capichera ist für die Wiedergeburt und die önologische Aufwertung des Vermentino verantwortlich, zunächst auf Sardinien und dann auf internationaler Ebene.

Capichera SRL | Road to S. Antonio di Gallura Km 4 | Arzachena (OT) | Sardinia