

## 2021 VT bianco Isola dei Nuraghi IGT

Capichera | Sardinien

Eine der großen Herausforderungen von Capichera: der erste Vermentino, der in Barriques vinifiziert wird. Nach der Gärung und Verfeinerung wird der VT frühestens zwei Jahre nach der Ernte auf den Markt gebracht. Auf diese Weise kann er seinen starken, unverwechselbaren und tiefen Charakter zum Ausdruck bringen, so dass er oft als der Signaturwein von Capichera angesehen wird.

**Speiseempfehlung**

Ein hervorragender Begleiter zu leichten Fleischgerichten, Wildgeflügel und Kaninchen mit Oliven.



### Sensorik

<b>Farbe</b>	grüngelb
<b>Duft</b>	Lavendes, Wildblütenhonig, Zitrus
<b>Geschmack</b>	cremig, elegant, feingliedrige Säure

### Wissenswertes

<b>Ausbau</b>	Edelstahl
<b>Trinkreife</b>	2024-2030
<b>Trinktemperatur</b>	8-17°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