

2022 Assaje Rosso Isola dei Nuraghi IGT

Capichera | Sardinien

Assaje von Capichera ist ein eleganter, zugleich kraftvoller sardischer Rotwein mit ausgeprägter Herkunft und hohem Reifepotenzial. Der Name bedeutet auf Sardisch „Es ist etwas“ und steht seit dem ersten Jahrgang 1997 für Capicheras Anspruch, Rotweine auf dem Niveau ihrer großen Weißweine zu erzeugen. Als IGT Isola dei Nuraghi vereint er Carignano, eine weitere autochthone sardische Rebsorte und einen kleinen Anteil Syrah zu einer Cuvée mit Struktur, Duft und mediterraner Würze.

Die Trauben stammen aus eigenen Weinbergen und werden im Cordone-Speronato-System sowie als Alberello erzogen. Erträge von 50 bis 60 Doppelzentnern pro Hektar schaffen Konzentration und aromatische Präzision. Die Lese erfolgt zwischen Ende September und Anfang Oktober. Gärung und Maischestandzeit dauern rund drei Wochen im Edelstahltank. Danach reift Assajé teilweise in Edelstahl und Zement. Dieser Ausbau bewahrt Frische, reife Frucht und die feine Struktur des Weins, ohne seine sardische Identität zu überlagern.

Im Glas zeigt er ein intensives Rot mit violetten Reflexen. Die Nase verbindet schwarze Früchte, Sauerkirsche, Brombeere und Myrte mit Gewürzen, Eukalyptus, Kakao und einer feinen salzigen Note. Am Gaumen wirkt Assajé voll, warm und würzig, mit konzentrierter Frucht, feinkörnigem Tannin und langem Finale.



Sensorik

Farbe	pupur
Duft	Brombeeren, Eukalyptus, Sauerkirsche
Geschmack	gut eingebundene Säure, elegant, feinkörniges Tannin

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl, Betontank
Trinkreife	2026-2038
Trinktemperatur	16-18°C

Speiseempfehlung

zu Lamm, geschmortem Rind, Wild, würziger Pasta und gereiftem Pecorino

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