

2022 Santigaini Bianco Isola dei Nuraghi IGT

Capichera | Sardinien

Der Santigaini 2022 ist der rare Cru von Capichera und zeigt Vermentino in seiner anspruchsvollsten, langlebigsten Form. Aus der Einzellage „Coddhu ecchju“ entsteht seit 2003 in sehr kleiner Auflage ein Weißwein, der Konzentration und Eleganz ebenso selbstverständlich verbindet wie mediterrane Würze und die salzige Spannung der Gallura. Sein Name verweist im galluresischen Dialekt auf den Oktober, den Monat, in dem die besonders spät gelesenen Trauben in kühleren Jahren eingebracht werden.

Die Reben wachsen in eigenen Weinbergen von Capichera und werden im Guyot-System erzogen. Bei niedrigen Erträgen von nur 45 bis 50 Doppelzentnern je Hektar konzentriert sich die aromatische Kraft der Trauben auf wenige, hochwertige Beeren.

Nach der schonenden Lese vergärt der Most vier Wochen lang temperaturkontrolliert bei 16 bis 18 °C im Edeltank. Der anschließende Ausbau in der Flasche gibt dem Santigaini Zeit, seine vielschichtige Persönlichkeit auszubilden. Capichera bringt ihn erst vier Jahre nach der Ernte auf den Markt, ein bewusster Reifeprozess, der seine komplexe Struktur und sein hohes Entwicklungspotenzial unterstreicht.

Im Glas zeigt sich ein tiefes Strohgelb mit goldgrünen Reflexen und einer feinen, natürlichen Trübung. Das Bouquet eröffnet mit floralen und honigartigen Nuancen, Zitrusfrucht, aromatischen Kräutern, Lavendel, Feuerstein und einer markanten Salznote. Am Gaumen wirkt der Santigaini voll, lebendig und präzise: Frucht, Frische und Mineralität greifen ineinander und führen in ein langes, feines Finale.



Sensorik

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

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl, Flaschenreife
Trinkreife	2026-2038
Trinktemperatur	8-14°C

Speiseempfehlung

Solist

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