

2023 Jagamu Vermentino di Gallura DOCG

Tenute Vignola | Sardinien

Die Trauben für den Jagamu Vermentino di Gallura der Tenute Vignola stammen aus sorgfältig gepflegten Weinbergen in der Gallura und werden ausschließlich von Hand in kleine Kisten gelesen. Die Reben profitieren von granitreichen Böden und dem steten Einfluss der Meereswinde, die dem Vermentino seine typische Frische und Mineralität verleihen. Im Keller werden die Trauben nicht entrappt, sondern nach einer Nacht im Kühlhaus als ganze Trauben gepresst. Verwendet wird ausschließlich der feine Mosto fiore, der drei Tage bei niedriger Temperatur dekantiert, bevor er rund zwei Wochen lang langsam im Edelstahltank vergärt. So bewahrt der Wein Reinheit, Eleganz und Ausdruck des Terroirs.

Im Glas zeigt sich der Jagamu in intensivem Strohgelb mit goldenen Reflexen. Das Bouquet duftet nach gelben Blüten, reifen Früchten und zarten süßlichen Noten. Am Gaumen wirkt er kraftvoll und vielschichtig, getragen von Eleganz, mineralischer Frische und einer markanten salzigen Ader. Ein charaktvoller Vermentino, vielseitig kombinierbar – vom Aperitif bis zu mediterranen Gemüse- und Fischgerichten.



Sensorik

Farbe	strohgelb
Duft	weiße Blüten, gelbe Pflaumen, Zitrus
Geschmack	mittlere Säure, elegant, seidig

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl
Trinkreife	2025-2028
Trinktemperatur	8-12°C

Speiseempfehlung

Pasta mit Meeresfrüchten, warme Fischvorspeisen, Avocado

Produzent

Tenute Vignola liegt in Trinità d'Agultu e Vignola in der Gallura im Norden Sardiniens. Die Weinberge erstrecken sich über sandige Hügel nahe der Küste, beeinflusst vom Meer und den mineralreichen Böden der Region. Unter der Leitung von Luca Pirina entstand ein Weingut, das den Bezug zum Land mit nachhaltigen Methoden verbindet. Die Bewirtschaftung folgt organischen Grundsätzen mit Augenmerk auf den Erhalt der Böden und die natürliche Balance der Reben.

Tenute Vignola | Località Lu Colbu, km35 | 07038,
Trinità D'Agultu e Vignola - Olbia