SardoVINO
KULINARISCHE WEINHANDLUNG

2023 Mantenghja Cannonau di Sardegna Riserva DOC

Capichera | Sardinien



Der Mantenghja 2023 von Capichera bringt die Seele Sardiniens ins Glas. Der Mantenghja entsteht nur in kleiner Menge aus ausgewählten Trauben und vereint intensiven Ausdruck mit feiner Eleganz. Sein Name bedeutet im galluresischen Dialekt einen Segenswunsch und passt zu einem Rotwein, dessen Charakter von Herkunft, Sorgfalt und großem Reifepotenzial geprägt ist.
Die Cannonau Trauben wachsen in Mamoiada, wo die Reben im traditionellen Alberello-System als kleine, freistehende Büsche kultiviert werden. Bei einem Ertrag von 6.000 Kilogramm pro Hektar erfolgt die Lese zwischen Ende September und Anfang Oktober. Für den reinsortigen Cannonau Mantènghja werden nur die besten Trauben ausgewählt. Im Keller dauern Gärung und Maischestandzeit etwa drei Wochen. Anschließend reift der Mantenghja mindestens sechs Monate im Holz, bevor er sich in der Flasche weiterentwickelt.
Im Glas leuchtet der Mantènghja in intensivem Rubinrot. Sein vielschichtiges Bouquet entfaltet Rosen und rote Früchte, begleitet von den charakteristischen Düften der mediterranen Macchia. Myrte und Wacholderbeeren verleihen ihm würzige Tiefe, während mineralische Anklänge an Granit und ein Hauch Rauch das Aromenspiel abrunden. Am Gaumen zeigt er sich vollmundig, geschmeidig und elegant. Reife Frucht und Gewürze verbinden sich mit einer feinen, cremig wirkenden Tanninstruktur. Dabei bleibt sein Ausdruck ebenso kraftvoll wie fein und führt in einen langen, mineralischen Nachhall.

Sensorik

Farbe	granatrot
Duft	rote Kirsche, Unterholz, Granatapfel
Geschmack	cremige Struktur, gut eingebundene Säure, feinkörniges Tannin

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl, Flaschenreife
Trinkreife	2026-2040
Trinktemperatur	16-18°C

Speiseempfehlung

geschmortes Lamm, Wild, Rindfleisch, aromatisches Ragùs und gereifter 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