SardoVINO
KULINARISCHE WEINHANDLUNG

2023 Vermentino di Sardegna DOC BIO

Antonella Corda | Sardinien

Antonella Corda gründete Ihr Weingut 2010 in der Nähe von Calgliari. Ihr Sortiment ist konsequent einhemisch und dennoch nicht nur klassisch. Der Vermentino hat wenig Blume, dafür viel gelbe Frucht. Leichte Mineralität und persistente Cremigkeit machen den Abgang spannend und Lust auf mehr.

Sensorik

Farbe	grüngelb
Duft	weißer Pfirsich, Brioche, Quitte
Geschmack	moderate Säure, rund, kräftig

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl, Feinhefe
Trinkreife	2024-2027
Trinktemperatur	8-12°C

Speiseempfehlung

Bottarga, Pasta mit Meeresfrüchten, frittierter Fisch

Produzent

Die sanften Hügel im Hinterland von Cagliari gehören zur ältesten Kulturlandschaft von Sardinien. Nicht weit davon steigen die Hügel zu Bergen auf und bilden einen wunderschönen Rahmen für die Höfe und
Dörfer der reizenden Landschaft. Nahe dieser einzigartigen Umgebung befindet sich das Weingut der Powerfrau Antonella Corda. Ihr Engagement für die nachhaltige Arbeit in Weinberg und Keller sind für
Antonella die Basis Ihres Berufs. Auf knapp 15 Hektar baut sie die heimischen Rebsorten Cannonau, Vermentino und Nuragus an und macht aus Ihnen kraftvolle, moderne Weine mit sardischer Identität.
Respekt für die Natur, Weltoffenheit und der Wert der Familie sind für sie die Wurzeln und führen zu Unternehmensentscheidungen, die sich im Charakter der Weine selbst widerspiegeln.

Gründungsjahr	2010
Anzahl der Mitarbeiter	3 Angestellte
Rebfläche	14,5 Hektar
Zahl produzierter Flaschen	30 000
Rebsortenspiegel	Cannonau, Vermentino, Nuragus

800, Strada Statale 466 km 6, 09040 Serdiana CA, Italien

WEINWIRTSCHAFT WEINHÄNDLER DES JAHRES 2022 Spezialsortiment ITALIEN