

2023 Vermentino di Sardegna DOC BIO

Antonella Corda | Sardinien

Antonella Corda gründete Ihr Weingut 2010 in der Nähe von Cagliari. Ihr Sortiment ist konsequent einheimisch 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, frittiertes 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