

2024 VT Vermentino di Gallura Superiore DOCG

Capichera | Sardinien

VT von Capichera ist einer der großen Vermentino Sardiniens und steht für den Pioniergeist des Hauses. Bereits seit dem ersten Jahrgang 1990 vinifiziert Capichera den Vermentino VT erstmals in Barriques und zeigt damit eindrucksvoll, welches Reifepotenzial in dieser mediterranen Rebsorte steckt. Der reinsortige Vermentino trägt die Herkunft Isola dei Nuraghi IGT und verbindet Kraft, Tiefe und Eleganz zu einem unverwechselbaren Weißwein mit großer Persönlichkeit.

Die Trauben stammen aus eigenen, im einfachen Guyot-System erzogenen Weinbergen. Niedrige Erträge von 50 bis 60 Doppelzentnern pro Hektar fördern Konzentration, aromatische Präzision und Struktur. Die Lese beginnt im September und kann sich in kühleren Jahrgängen bis Anfang Oktober erstrecken. Nach einer vierwöchigen Gärung im Edelstahltank bei 16 bis 18 °C reift der Vermentino sechs bis acht Monate in Barriques und großen Holzfässern. Es folgt eine lange Flaschenreife, sodass VT frühestens zwei Jahre nach der Ernte auf den Markt kommt.

Im Glas zeigt sich VT strohgelb mit feinen goldenen Reflexen und brillanter Klarheit. Das komplexe Bouquet verbindet Orangenblüte, Zitrone, aromatische Kräuter, Glyzinie und Lavendel mit Noten von Lakritz und Zitrushonig. Am Gaumen ist er trocken, lebendig und warm, reich und cremig, getragen von zitrischen und honigartigen Nuancen. Sein langes, schmeichelndes Finale bleibt nachhaltig in Erinnerung.



Sensorik

Farbe	strohgelb
Duft	Lavendes, Wildblütenhonig, Zitrus
Geschmack	cremig, elegant, feingliedrige Säure

Wissenswertes

Ausbau	Barrique, Edelstahl, Flaschenreife
Trinkreife	2026-2038
Trinktemperatur	8-12°C

Speiseempfehlung

edlem Fisch, Krustentieren, Hummer, Pasta mit Meeresfrüchten und gereiftem Käse

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