

2025 Lintori Vermentino di Sardegna DOC

Capichera | Sardinien



Der Lintóri von Capichera ist die frischeste, unmittelbarste und mineralischste Interpretation des sardischen Vermentino. Sein Name bedeutet im Galluresischen „Morgentau“ und verweist auf seinen Ursprung. Seit 2010 entsteht dieser reinsortige Vermentino aus einer Auswahl der jüngsten, weingutseigenen Weinberge. Als jüngster Weißwein des Hauses verbindet er unkomplizierte Frische mit dem intensiven, unverwechselbaren Charakter der Gallura.

Die Vermentino-Reben wachsen im Guyot-System und liefern bei moderaten Erträgen von 60 bis 70 Doppelzentnern pro Hektar aromatisch klares Lesegut. Geerntet wird zwischen Ende August und Anfang September, wenn die Trauben lebendige Säure, Kräuterwürze und natürliche Frische bewahren. Die jungen Rebanlagen verleihen dem Lintóri seine dynamische, geradlinige Art.

Im Keller setzt Capichera auf Präzision und Rebsortencharakter. Gärung und Ausbau erfolgen ausschließlich im Edelstahltank. Der bewusste Verzicht auf Holz bewahrt die saftige Frucht, die feine mediterrane Würze und den mineralischen Zug der granitgeprägten Gallura. So entsteht ein zugänglicher, dennoch strukturierter Weißwein mit klarer Herkunft.

Im Glas leuchtet der Lintóri strohgelb mit grünlichen Reflexen. Die Nase zeigt Litschi, Ananas und Apfel, begleitet von frischen mediterranen Kräutern. Am Gaumen ist er saftig, klar und fruchtbetont, mit animierender Frische, zitrischen Nuancen und einem salzig-mineralischen Nachhall.

Sensorik

Farbe	zitronengelb
Duft	Apfel, Litschi, Ananas
Geschmack	frisch, elegant, feingliedrige Säure

Wissenswertes

Ausbau
Trinkreife
Trinktemperatur

Edelstahl
2025-2029
8-13°C

Speiseempfehlung

mediterrane Fisch- und Gemüsegerichte, Meeresfrüchte, gegrillter Fisch, leichte Pasta oder frischer Ziegenkäse

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

