

2025 Meri Vermentino di Sardegna DOC

Argiolas | Sardinien

Der Meri Vermentino di Sardegna DOC wird von Argiolas aus der mediterranen Rebsorte Vermentino erzeugt. Vermentino ist die wichtigste weiße Rebsorte Sardiniens und wird in unterschiedlichsten Stilistiken ausgebaut. Bei allen Stilen bleibt die typische Duftigkeit. Die Trauben wachsen im Süden Sardiniens in den sanft hügeligen Weinbergen rund um Cagliari. Das Klima ist klar mediterran geprägt: warme, sonnige Tage, milde Nächte und regelmäßige Winde vom Meer schaffen günstige Bedingungen für eine gleichmäßige Reifung der Trauben. Die Böden bestehen überwiegend aus kalk- und tonhaltigen Formationen mit sandigen Anteilen, was dem Meri Frische und eine feine Fruchtigkeit verleiht.



Im Weinberg wird besonderer Wert auf eine sorgfältige Pflege der Reben gelegt, um eine ausgewogene Reife und aromatische Intensität zu erreichen. Die Vermentino-Rebe ist hervorragend an das sardische Klima angepasst und bringt hier Weine hervor, die aromatische Klarheit und mediterrane Würze verbinden. Nach der Lese werden die Trauben schonend gepresst. Die alkoholische Gärung erfolgt temperaturkontrolliert im Edelstahltank, um die frischen Fruchtaromen und die sortentypische Aromatik zu bewahren. Der Ausbau findet ebenfalls im Edelstahl statt, häufig mit kurzer Lagerung auf der Feinhefe, wodurch der Wein zusätzliche Struktur und eine harmonische Balance erhält. Im Glas präsentiert sich der Meri in hellem Strohgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase zeigen sich Aromen von Zitrusfrüchten, weißen Blüten und reifem Apfel, begleitet von feinen Kräuteranklängen. Am Gaumen wirkt der Wein frisch und lebendig, mit ausgewogener Säure, leichter Mineralität und einem klaren, trockenen Abgang.

Youtube: Weinkanal SardoVINO Rebsortenvergleich Vermentino

Sensorik

Farbe	grüngelb
Duft	Aprikose, Honigmelone, Marakuja
Geschmack	mittlere Säure, trinkig, cremig

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl
Trinkreife	2025-2027
Trinktemperatur	8-12°C

Speiseempfehlung

aromatische Gerichte, asiatische Küche, fruchtige Salate

Produzent

Das heute 230 Hektar große Weingut Argiolas ist aus einem kleinen Familienbetrieb heraus entstanden. Antonio Argiolas gründete das Weingut im Jahre 1938 in der Stadt Sardiniana im Süden Sardiniens. Mittlerweile arbeitet bei Argiolas bereits die vierte Generation mit dem jungen Kellermeister Mariano Murru und noch immer beraten durch den berühmten Winemaker Giacomo Tachis. Bei Argiolas wird ein breites Portfolio unterschiedlicher Weine gekellert. Von angenehm ausgewogenen Alltagsweinen bis hin zu konzentrierten Spitzengewächsen, die auch international viele Auszeichnungen erhalten. Stets im Fokus sind dabei die sardischen

SardoVINO

Rebsorten Cannonau, Carignano, Vermentino und Nuragus. Argiolas ist ein großes Weingut und über Jahre ein Garant für konstante Qualität.

Gründungsjahr 1938

Anzahl der Mitarbeiter 30

Rebfläche 230 Hektar

Zahl produzierter Flaschen 2 200 000

Rebsortenspiegel Cannonau, Carignano, Monica, Bovale, Vermentino, Nuragus, Nasco, Malvasia

Argiolas spa Via Roma 28/30 - 09040 Sordiana (CA)

