

2025 Tambe Rosato Isola dei Nuraghi IGT

Capichera | Sardinien

Der També von Capichera ist ein eigenständiger, fein strukturierter Rosé aus der Gallura, der mediterranes Lebensgefühl und die kühle Brise des Meeres in sich trägt. Sein Name stammt aus dem Galluresischen und bedeutet sinngemäß „so ist es“, eine charmante, selbstbewusste Aussage für den Tambe, einen Rosé, der hauptsächlich aus der Rebsorte Carignano gekeltert wird.

Die Trauben stammen aus eigenen Weinbergen bei Palau im Norden Sardiniens. Dort wachsen Carignano und weitere autochthone rote Rebsorten in direkter Meeresnähe, mit Blick auf Korsika. Die Reben profitieren von Sonne, Wind und den mineralischen Böden der Gallura. Das mediterrane Klima schenkt reife, aromatische Trauben, während die stetige Luftbewegung vom Meer für Frische sorgt und dem Tambe seine prägnante, leicht salzige Handschrift verleiht.

Im Keller bei Capichera werden die roten Trauben weiß vinifiziert. Nach schonender Verarbeitung gelangt der Most ohne längeren Schalenkontakt zur temperaturkontrollierten Gärung in Edelstahltanks. Auch der Ausbau erfolgt ausschließlich im Edelstahl. So bewahrt der També seine klare Frucht, seine animierende Spannung und seinen unverfälschten Ausdruck der Küstenlage. Holz spielt keine Rolle.

Im Glas zeigt sich der També in zartem Rosé mit korallfarbenen Reflexen, die an Rosenblätter erinnern. Sein Duft ist intensiv und frisch. Rose und Veilchen treffen auf Zitronenmelisse, Zitrusgelée und rote Johannisbeere. Am Gaumen ist er saftig und duftig, angenehm rund und zugleich mineralisch geprägt. Der salzige, anhaltende Ausklang macht unmittelbar Lust auf den nächsten Schluck.



Sensorik

Farbe	lachsfarben
Duft	Rosen, rote Johannisbeere, Zitronenmelisse
Geschmack	frisch, elegant, feingliedrige Säure

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl
Trinkreife	2026-2029
Trinktemperatur	6-8°C

Speiseempfehlung

gegrillte Garnelen, Antipasti, Thunfischtatar, sommerlichen Salate oder Pizza mit Meeresfrüchten

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