SardoVINO
KULINARISCHE WEINHANDLUNG

2025 Tino Vermentino di Sardegna DOC

Mora e Memo | Sardinien



Der Tino Vermentino di Sardegna DOC von Mora & Memo bringt die kräuterbetonte Seite Sardiniens ins Glas. Der Weißwein aus Vermentino verbindet florale Aromen mit Rosmarin, Thymian und Salbei. Seine vollmundige Textur und der anhaltende Ausklang geben ihm einen ausdrucksvollen Charakter. Vergoren und ausgebaut im Edelstahl, stellt er die Aromen der Rebsorte in den Mittelpunkt.
Die Vermentino-Reben wachsen auf 200 bis 220 Metern über dem Meeresspiegel. Die rund 30 Jahre alten Weinberge stehen auf kalk- und lehmhaltigen Böden. Damit stammt der Tino aus Pflanzungen, die bereits seit mehreren Jahrzehnten bewirtschaftet werden. Vermentino gehört zu den Rebsorten, auf die sich Mora & Memo konzentriert, um die Herkunft seiner sardischen Weine zum Ausdruck zu bringen.
Im Keller werden die Trauben schonend gepresst. Eine kurze Maischestandzeit geht der Gärung voraus, die mit natürlichen Hefen bei kontrollierten 15 °C in Edelstahltanks erfolgt. Die temperaturgeführte Verarbeitung unterstützt den Erhalt der feinen Aromen. Nach abgeschlossener Gärung reift der Wein mehrere Monate im Edelstahl und anschließend in der Flasche weiter. Dieser Ausbau kommt ohne prägende Holznoten aus und lässt Raum für das Zusammenspiel von floralen und kräuterigen Nuancen.
Im Glas zeigt sich der Tino in klarem Strohgelb mit zarten grünen Reflexen. Im Duft verbinden sich Blütenanklänge mit den würzigen Aromen von Rosmarin, Thymian und Salbei. Am Gaumen setzt sich diese pflanzlich geprägte Aromatik fort. Die vollmundige Textur verleiht dem Wein Substanz, während sein ausgewogener Eindruck in einen anhaltenden Nachhall übergeht. In Erinnerung bleibt ein Vermentino mit ausgeprägtem Kräutercharakter und einer harmonischen Verbindung von aromatischem Ausdruck und Fülle.

Sensorik

Farbe	sonnengelb
Duft	Birne, Kräuter, weiße Blüten
Geschmack	moderate Säure, cremig, kräftig

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl, Flaschenreife, Feinhefe
Trinkreife	2026-2028
Trinktemperatur	8-12°C

Speiseempfehlung

Spaghetti, Wolfsbarsch, Risotto mit Garnelen.

Produzent

Mora&Memo ist das Ergebnis einer Leidenschaft, die nur von denen kommen kann, die seit ihrer Geburt die Reben leben und Wein atmen. Elisabetta Pala, Winzertochter in vierter Generation, hat 2013 mit Mora e Memo ihren Weintraum verwirklicht und setzte den sardischen Weinstil, von dem sie immer überzeugt war, in ihren Weinen um. Im Jahr 2024 wurde Mora e Memo von dem toskanischen Topbetrieb Tolaini übernommen. 40 Hektar Weinberge in Meeresnähe, autochthone Trauben und 30 Jahre alte Reben in einer Hügellandschaft auf 240 Meter über dem Meer. Mora&Memo hat seine eigene Interpretation des charakteristischen Bildes von Sardinien. Die Mauren, die auf der sardischen Flagge zu finden sind, werden mit den Etiketten von Mora e Memo in Form der weiblichen Maurin wiederbelebt. Der Mora, einer Frau, die stark mit der Erinnerung und der Tradition ihres Landes verbunden ist, aber immer mit Blick auf die Außenwelt.

Gründungsjahr	2013
Anzahl der Mitarbeiter	5
Rebfläche	40 Hektar
Zahl produzierter Flaschen	70.000

Rebsortenspiegel Cannonau, Cabernet Sauvignon, Vermentino, Sauvignon blanc

Mora e Memo | Via Ciusa 13 | IT 09040 Serdiana