

## 2025 Vign'Angena Vermentino di Gallura Superiore DOCG

Capichera | Sardinien

Vign'Angena von Capichera ist ein ausdrucksstarker Vermentino di Gallura DOCG Superiore, der seit 1994 für die unverfälschte, mineralische Eleganz Sardiniens steht. Sein Name bedeutet im galluresischen Dialekt „Weinberg der anderen“ und erinnert an die Trauben aus gepachteten Weinbergen, mit denen dieser Wein in den Anfangsjahren entstand, bevor die eigenen Anlagen des Hauses ihre volle Ertragsreife erreichten. Heute stammen die Trauben aus eigenen Weinbergen und wachsen im einfachen Guyot-System, mit Erträgen von 60 bis 70 Doppelzentnern pro Hektar. Gelesen wird zwischen Ende August und Anfang September, wenn die Vermentino-Trauben Frische, aromatische Intensität und eine klare Struktur verbinden.



Capichera setzt beim Vign'Angena konsequent auf die reine, präzise Ausdruckskraft der Rebsorte. Der Vermentino wird vollständig im Edelstahltank vergoren und ausgebaut. So bleibt sein unverwechselbares Profil erhalten. Duftig, lebendig und von einer feinen Mineralität geprägt. Der Ausbau ohne Holzeinfluss bringt die Frische der Frucht, die florale Feinheit und die charakteristische Spannung der Gallura besonders klar zur Geltung. Gleichzeitig besitzt dieser Weißwein ein mittleres bis hohes Reifepotenzial und zeigt damit weit mehr als nur sommerliche Leichtigkeit.

Im Glas leuchtet Vign'Angena zart strohgelb mit dezenten grünlichen Reflexen und brillanter Klarheit. Sein Duft erinnert an Orangenblüten, Iris, Ginster und Weißdorn, ergänzt von gelbem Apfel und eleganten mineralischen Nuancen. Am Gaumen ist er frisch, lebendig und saftig, mit voller, duftiger Frucht und einem langen, prägnant mineralischen Finale.

### Sensorik

|                  |                                      |
|------------------|--------------------------------------|
| <b>Farbe</b>     | sonnengelb                           |
| <b>Duft</b>      | Zitrone, nasser Stein, Orangenblüte  |
| <b>Geschmack</b> | saftig, elegant, feingliedrige Säure |

### Wissenswertes

|                        |           |
|------------------------|-----------|
| <b>Ausbau</b>          | Edelstahl |
| <b>Trinkreife</b>      | 2026-2036 |
| <b>Trinktemperatur</b> | 8-12°C    |

### Speiseempfehlung

Meeresfisch, Krustentiere, Pasta mit Meeresfrüchten, helles Geflügel oder cremiger Pecorino

### 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