ACQUISTATO IL .....

"Tarra Noa" Vermentino di Gallura DOCG 2025 2025



Viaggio sensoriale che conduce nel cuore della Sardegna

Il TARRA NOA Vermentino di Gallura DOCG della cantina Saraja è un gioiello di raffinatezza e complessità che incarna l'essenza della Sardegna. Questo vino bianco, dal colore giallo paglierino luminoso, cattura lo sguardo e invita alla scoperta. Prodotto esclusivamente con uve Vermentino, selezionate con cura nei migliori vigneti della Gallura, il TARRA NOA è un tributo alla terra e alla sua natura incontaminata. Al naso, si distingue per il suo profumo delicato ma suggestivo, dove le note di mirto e erbe selvatiche evocano i paesaggi selvaggi e profumati dell'isola. In bocca, il vino si rivela con un gusto profondo e intenso, un equilibrio perfetto tra freschezza e struttura. Le sorprendenti note di acqua di mare, uniche e inaspettate, conferiscono a questo Vermentino un carattere distintivo e un sapore che ricorda le coste smeraldine della Sardegna.

La cantina Saraja si rivela come un'ode poetica alla Sardegna, un luogo dove il tempo si ferma per dare vita a vini che raccontano storie di terra e mare. I loro vini sono un'espressione tangibile della terra sarda: la sua fisicità forte e determinata, il profondo rispetto per le tradizioni e la storia. Ogni sorso di questi vini non è solo una degustazione, ma un viaggio attraverso il territorio, un ritratto fedele dell'anima di un'isola generosa e imponente. La Sardegna, con le sue regole non scritte, le storie delle vigne e il suo carattere indomito, si svela attraverso questi vini.

La Vigna

Terreno	franco sabbioso di origine granitica ad argilloso/sabbioso con forte presenza di pietre quarzifere costituite da minerali come il quarzo, su una matrice di base che va dalla una grana fine alla struttura vetrosa.
Esposizione	Sud-est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5500 ceppi/Ha

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sardegna
Uve	Vermentino 100%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Apertivo, Menù di pesce
Vinificazione	Raccolta manuale in cassette. Diraspatura e pressatura soffice a bassa temperatura. Chiarifica: statica a freddo. Fermentazione: in tini di acciaio inox a 16/18 °C. Durata fermentazione: 15 giorni. Fermentazione malolattica: non svolta. Elevage: 6 mesi sui lieviti. Illimpidimento: naturale. Affinamento in bottiglia: 2 mesi.
Sensazioni	Colore giallo paglierino. Al naso profumo delicato con note di mirto ed erbe selvatiche. Gusto profondo, intenso, con note di acqua di mare.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821