ACQUISTATO IL .....

"Kintari" Vermentino Gallura DOCG Superiore 2025 2025

La creazione maestosa della Cantina Saraja



Questo vino bianco, dall'elegante colore giallo paglierino arricchito da riflessi verde chiaro, cattura l'essenza del sole e della terra sarda. La scelta delle uve Vermentino per il KINTARI segue un rigoroso processo di selezione, mirando a catturare il meglio di questo vitigno iconico. Al naso si distingue per il suo profumo erbaceo e fragrante, che evoca i ricchi aromi della macchia mediterranea. Queste note erbacee si fondono con delicate sfumature floreali, creando un bouquet aromatico che invita alla degustazione. In bocca, il vino si rivela in tutta la sua grandezza: un gusto profondo, persistente e vellutato, che racchiude in sé l'equilibrio perfetto tra intensità e finezza. Con il KINTARI, la cantina Saraja invita a scoprire un vino che non solo si beve, ma si vive, un vero capolavoro del Vermentino di Gallura.

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	14 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	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 con riflessi verde chiaro. Al naso profumo erbaceo e fragrante. In bocca gusto profondo, persistente e vellutato

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