



ACQUISTATO IL .....

"Lintori" Vermentino di Sardegna DOC 2024

2024

## L'espressione più fresca e immediata del Vermentino

*Svinando*

Affascinante ed evocativo, il significato del termine sardo Lintóri è "rugiada del mattino". E come sempre accade con i vini di Capichera, anche in questo caso il nome racconta qualcosa di questo vino, ottenuto dalla selezione delle uve dei vigneti più giovani. Stando alle spiegazioni del suo produttore, è "volutamente" l'espressione più fresca, immediata e minerale del Vermentino in purezza. Il tutto senza dover rinunciare al suo carattere intenso e distintivo. Prodotto "solo" dal 2010, è il più giovane dei vini bianchi di Capichera. Vermentino di Sardegna DOC, questo vino fermenta e affina solo in acciaio, salvaguardando al massimo tutto quello che di buono c'è nel frutto di partenza. Giallo paglierino con riflessi verdognoli, questo Vermentino colpisce per l'ampiezza dei suoi profumi che sono allo stesso tempo intensi e fragranti. Note di frutti esotici, lichi, ananas, mela renetta ed erbe aromatiche. In bocca, invece, è fruttato, fresco ma anche sapido. Piacevolmente agrumato con un netto richiamo minerale. Il finale è gradevole, con un buon equilibrio complessivo. Vino "super godibile" in più di una occasione, questo Vermentino è il fresco aperitivo che introduce a una vera cena tutta a base di pesce. Per i più golosi, questo sardo purosangue si accompagna benissimo con la classica frittura di paranza.

Capichera è una realtà vitivinicola italiana che sorge in un angolo della Sardegna, incastonata fra le rocce granitiche della Gallura. Ci troviamo ad Arzachena, in uno scenario naturale unico e di grande fascino, ricca di antiche tradizioni. Capichera è un'azienda a conduzione familiare, fondata alla fine degli anni 70. Fu la prima cantina a valorizzare il proprio Vermentino in purezza con l'uso di barrique, proponendo un modello fondato su una produzione di altissima qualità e di ricerca continua. Il tutto attraverso una viticoltura rispettosa e rigorosa dell'identità del territorio, consentendo a questo vitigno di rivelare le sue grandi peculiarità e caratteristiche. Non a caso molti critici autorevoli sostengono che la storia di Capichera è, di fatto, la storia del Vermentino di qualità. Oggi l'azienda, oltre al Vermentino, lavora con successo anche altre varietà, come Carignano e Syrah, dando vita a rossi di altissimo profilo. Vini fortemente identitari del territorio gallurese e uniti dalla medesima filosofia produttiva.

### La Vigna

**Terreno** granitico**Esposizione** Sud Ovest**Allevamento** guyot semplice**Densità imp.** 3000

### Il Vino

**Tipologia** Vino bianco fermo**Provenienza** Sardegna**Uve** vermentino 100%**Gradazione** 13.5% vol**Temp. Servizio** 12 gradi**Quando Berlo** entro 3 anni**Abbinamento** Menu di pesce**Vinificazione** Vendemmia: tra la fine di agosto e i primi di settembre. Fermentazione: in vasche di acciaio. Maturazione: acciaio**Sensazioni** Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli. Olfatto: intenso e fragrante con note di frutti esotici, lichi, ananas, mela renetta ed erbe aromatiche. Gusto: fruttato, fresco, sapido con ritorni agrumati e minerali. Finale gradevole e buon equilibrio complessivo

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