



ACQUISTATO IL

"VT" Isola dei Nuraghi Vendemmia Tardiva IGT 2023

2023

Il piacere di sperimentare



Svinando®

Se Capichera è una delle aziende vinicole sarde più apprezzate al mondo da esperti e appassionati, è anche (e forse soprattutto) per il lungo lavoro di sperimentazione che ha svolto nel corso degli anni, in particolare sull'uso del Vermentino. Una delle grandi sfide di Capichera, infatti, è stata quella di vinificare, per primi, il Vermentino in barrique. E questo VT, ossia Vendemmia Tardiva, nasce proprio da questo processo. Dopo la vinificazione, infatti, VT resta in cantina per almeno due anni dalla vendemmia. Può così esprimere il suo carattere forte, inconfondibile e profondo, tanto da essere spesso considerato il vino più rappresentativo dell'alta qualità di Capichera. Colore giallo paglierino con lievi riflessi dorati, questo vino appare limpidissimo nel calice, con profumi intensi e complessi. Note che ricordano i fiori d'arancio, il limone, le erbe aromatiche. Poi il glicine, i fiori di lavanda, la liquirizia e il miele d'agrumi. In bocca, invece, è piacevolmente secco ma allo stesso tempo caldo, ricco e polposo, con toni agrumati e mielosi. Il finale è? lungo e carezzevole con grande persistenza retro gustativa. Piatti a base di pesce e crostacei. Favoloso con l'aragosta.

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 14% vol

Temp. Servizio 14 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Menu di pesce

Vinificazione Vendemmia: settembre, primi di ottobre nelle annate tardive. Fermentazione: in vasche di acciaio a 16/18 °C per 4 settimane. Maturazione: 4-6 mesi, affinamento in bottiglia

Sensazioni Colore: giallo paglierino con lievi riflessi dorati, limpidissimo. Olfatto: intenso e complesso con note che ricordano fiori d'arancio, limone, erbe aromatiche, glicine, fiori di lavanda, liquirizia e miele d'agrumi. Gusto: secco ma nel contempo vivo e caldo, ricco e polposo, con toni agrumati e mielosi, il finale è? lungo e carezzevole con grande persistenza retro gustativa.

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 N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821