



ACQUISTATO IL

"Vign'Angena" Vermentino di Gallura DOCG 2024

2024

Puro Vermentino di Gallura



Svinando

La Vigna

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

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sardegna
Uve	Vermentino
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 tenue con lievi riflessi verdolini, limpidissimo. Olfatto: evoca profumi intensi, floreali, di fiori d'arancio, iris, ginestra, biancospino e fruttati di mela gialla con gradevoli note minerali. Gusto: fresco, vivo, con polpa piena e fragrante, si chiude con un bel finale minerale e persistente.

I vini di Capichera hanno sempre nomi che rimandano a un concetto ben preciso. In questo caso, per esempio, Vign'angena è un'espressione tipica del dialetto gallurese che significa "vigna d'altri". Il curioso nome fa riferimento alle uve utilizzate per questo vino, provenienti da vigneti in conduzione, almeno nei primi anni. In seguito vennero poi usati nuovi impianti di proprietà, giunti però alla piena maturità produttiva. Vinificato per la prima volta nel 1994, il Vign'angena è l'espressione più pura del Vermentino di Gallura vinificato esclusivamente in vasche di acciaio. Profumatissimo, minerale e intenso, questo bianco appartiene alla DOCG più famosa della Sardegna, e una delle più amate nel mondo quando si fa riferimento ai vini italiani. Vendemmia tra fine agosto e inizio settembre, questo Vermentino si presenta nel calice di un bel colore giallo paglierino tenue, con lievi riflessi verdolini e limpidissimo. Al naso, si scoprono profumi intensi, floreali e di fiori d'arancio. Poi iris, ginestra, biancospino e di frutta, con la mela gialla e gradevoli note minerali. Fresco e vivace, questo bianco sardo al 100% è in grado di stupire per la freschezza del suo frutto, con polpa piena e fragrante e un bel finale minerale e persistente. Se per un aperitivo potrebbe sembrare "sprecato" (e comunque non lo è affatto), questo bianco va servito con primi e secondi di pesce o con dei delicati piatti a base di carni bianche. Una vera goduria per il palato.

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.

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