ACQUISTATO IL .....

"Karagnanj" Spumante Metodo Classico Brut



Un Metodo Classico fuori dagli schemi

Uno spumante Metodo Classico decisamente fuori dagli schemi. Per l'origine, la Sardegna, e soprattutto per il vitigno, il Vermentino usato in purezza per la base. Stiamo parlando di Karagnanj, Metodo Classico Brut, piccolo gioiello enologico proposto qua da Tenute Tondini. Vigneti a 350 metri sul livello del mare, qui le uve sono baciate dal sole e accarezzate dal vento. I vigneti, esposti a Sud-Ovest, godono di un irraggiamento solare ideale che, insieme alle brezze marine, regala alle uve un perfetto equilibrio tra zuccheri e acidità. Vermentino in purezza, la raccolta avviene manualmente al giusto grado di maturazione, per preservare la freschezza e gli aromi tipici del vitigno. La vinificazione si completa con ben 24 mesi di affinamento sui lieviti, regalando al vino complessità, struttura e armonia. Colore giallo paglierino brillante, con riflessi verdognoli, al naso rivela un bouquet intenso e complesso. Sentori di frutta gialla matura, pesca, pera e mela sono arricchiti da eleganti note di crosta di pane, fiori bianchi e macchia mediterranea. In bocca conquista con la sua grande struttura, dove morbidezza, mineralità e finezza si fondono in un equilibrio perfetto. La bollicina persistente esalta la freschezza e regala un finale lungo e persistente, che invita a un nuovo sorso. Si abbina bene a tutto pasto, in particolare a piatti della cucina di mare. Ottimo con crostacei, pesci nobili e molluschi. Ottimo come aperitivo, specie se si vuole brindare a momenti speciali.

Situate nel suggestivo territorio dell'Alta Gallura, Tenute Tondini è una realtà vitivinicola a conduzione familiare che sin dalla sua fondazione nel 2004, ha saputo distinguersi per la qualità e l'originalità dei suoi vini. La cantina si trova a San Leonardo, tra i comuni di Luras e Calangianus, una zona conosciuta non solo per la produzione di eccellente Vermentino, ma anche per essere la principale area sarda di coltivazione del sughero. La famiglia Tondini si dedica con passione alla coltivazione dei 20 ettari di vigneti. Il Vermentino occupa la maggior parte della superficie vitata, riflettendo la vocazione naturale del territorio. Tuttavia, i vigneti ospitano anche altre varietà autoctone come il Moscato, il Cannonau e la Caricagiola, oltre a internazionali come Nebbiolo, Sangiovese e Dolcetto. I filari si trovano ad altitudini comprese tra i 300 e i 400 metri sul livello del mare, beneficiando di ottime escursioni termiche giornaliere che esaltano le caratteristiche aromatiche delle uve. La filosofia produttiva della famiglia si basa sul principio che la qualità del vino nasce innanzitutto in vigna. Per questo, le rese per ettaro sono volutamente limitate, garantendo una maggiore concentrazione e intensità dei sapori. In cantina, poi, l'obiettivo è assecondare e valorizzare ciò che il territorio offre, utilizzando tecnologie moderne per preservare il patrimonio aromatico dei vini durante la fermentazione. Per l'invecchiamento, invece, i bianchi riposano in acciaio, mentre i rossi maturano principalmente in botti di rovere, aggiungendo complessità e struttura.

La Vigna

Terreno	Sabbioso, disfacimento granitico
Esposizione Allevamento	Controspalliera abbinata ad una potatura a Guyot
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Sardegna
Uve	100% Vermentino
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Base spumante Karagnanj classico, un anno in vasi di acciaio inox. AFFINAMENTO: Presa di spuma in bottiglia secondo metodo classico, dopo il tiraggio 24 mesi in bottiglia sui propri lieviti. Successivamente le bottiglie vengono poste sulle pupitres per effettuare il remuage. Dopo circa 30 giorni si effettua la sboccatura a la volee.
Sensazioni	Sentori di frutta gialla matura arricchiti da eleganti note di crosta di pane. Al gusto, vino di grande struttura, dove morbidezza, mineralità e finezza si incontrano per dare un grande equilibrio di aromi e sapori.

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