ACQUISTATO IL .....

"Karagnanj" Vermentino di Gallura DOCG Superiore 2025 2025



Morbido, fresco e sapido

Il Vermentino di qualità è nel DNA di Tenute Tondini che non a caso ha dedicato la maggior parte del suo vigneto proprio a questo interessante vitigno a bacca bianca. Del resto ci troviamo in Gallura, dove il Vermentino viene proposto in versione DOCG. Qui nasce il Karagnanj, Vermentino di Gallura DOCG Superiore, frutto di un'attenta selezione di uve maturate su terreni granitici a circa 350 metri sul livello del mare. Qui le brezze marine e il sole caldo della Sardegna permettono ai frutti di giungere a perfetta maturazione, donando ai frutti una particolare sapidità che si ritrova poi nel vino. Le uve vengono vendemmiate manualmente al giusto grado di maturazione. Una volta in cantina vengono sottoposte a macerazione pellicolare prefermentativa. Questo processo permette di estrarre il massimo in termini di aromi e fragranza. La fermentazione, poi, avviene a temperatura controllata in acciaio inox, preservando la freschezza e la vivacità del frutto. Karagnanj si presenta nel calice di un bel colore giallo paglierino brillante, con riflessi verdognoli. Al naso, un bouquet intenso e avvolgente di frutta gialla matura, come pesca e albicocca. Poi note floreali di ginestra e fiori bianchi. In bocca, infine, si rivela un vino morbido, fresco e sapido, con una piacevole acidità che dona equilibrio e persistenza. La mineralità, tipica del Vermentino, si intreccia bene con le note fruttate e floreali, creando un'esperienza sensoriale indimenticabile. Bianco versatile, si abbina bene a piatti di pesce e frutti di mare, crostacei e molluschi. Un vino perfetto, però, anche per chi vuole godersi un buon aperitivo in riva al mare.

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 bianco fermo
Provenienza	Sardegna
Uve	Vermentino 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Macerazione pellicolare prefermentativa, fermentazione a temperatura controllata. Affinamento in vasi di acciaio inox.
Sensazioni	Profumi avvolgenti che richiamano la frutta gialla matura e la macchia mediterranea. Al gusto morbido, persistente, piacevolissimo.

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