ACQUISTATO IL .....

"Katala" Vermentino di Gallura DOCG Superiore 2023 2023



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	14,5% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Macerazione fermentativa con le bucce di 6 giorni a temperatura controllata.
Sensazioni	Profumi intensi che ricordano la frutta gialla matura. Al gusto, equilibrato, grasso, molto persistente.

Complessità ed eleganza

Quello proposto qui da Tenute Tondini è un interessante Vermentino di Gallura DOCG Superiore. Si chiama Katala e proviene dalle assolate colline della Sardegna. Un capolavoro enologico che racchiude in sé la freschezza del mare, la mineralità della terra e la sapienza di una cantina storica. Un vino in grado di conquistare con la sua complessità e l'eleganza. La Gallura, estremità settentrionale della Sardegna, è una terra ricca di storia e tradizione vitivinicola. Il suo clima è mediterraneo, caratterizzato da inverni miti ed estati calde. Queste condizioni ideali, unite alle brezze marine e ai terreni granitici, creano un ambiente ideale per la coltivazione del Vermentino che non a caso qui trova la sua espressione migliore. La vinificazione prevede una macerazione fermentativa sulle bucce della durata di circa 6 giorni a temperatura controllata. Questa permette di estrarre dalle uve il loro colore intenso e gli aromi complessi. Colore giallo paglierino intenso, con riflessi verdolini, al naso si scopre un profumo intenso e persistente di frutta gialla matura, come pesca e albicocca. Poi note floreali di ginestra e fiori bianchi, sentori minerali e di macchia mediterranea. In bocca Katala rivela un corpo equilibrato e "grasso", che regala al vino una sensazione di morbidezza e persistenza. L'acidità è ben bilanciata e dona al vino una piacevole freschezza. Il finale è persistente e piacevolmente fruttato. Si abbina bene a piatti di pesce alla griglia e al forno. Ottimo con il branzino al sale o il pesce spada alla griglia.

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.

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