



ACQUISTATO IL

"VT" Isola dei Nuraghi Vendemmia Tardiva IGT 2021

2021

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	Bianco Fermo Secco IGT
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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821