

Vermentino di Sardegna 2023 BIO

Fattorie Isola

- **Das Gebiet:** Die DOP/DOC Vermentino di Sardegna umfasst die Provinzen Cagliari, Oristano, Sassari, Nuoro, Medio Campidano, Ogliastra, Olbia-Tempio, Carbonia-Iglesias.
- **Die Rebsorte:** Mindestens 85% Vermentino und 15% andere weiße, auf der Insel zugelassen Sorten. Fattorie Isola verwendet 100% Vermentino
- **Qualitätsbezeichnung:** Denominazione di **Origine Protetta**
- **Die Vorschriften:** Der Hektarhöchstertrag liegt bei maximal 16 Doppelzentnern pro Hektar, die Mostausbeute darf 70% nicht überschreiten. Der Mindestalkoholgehalt muss 11% Vol. betragen.
- **Der Jahrgang:** Trockenheit und enorm hohe Temperaturen während des Sommers minderten den Ertrag auf Sardinien erheblich, je nach Region auf der Insel bis zu 35%. Die Qualität war letztendlich jedoch sehr gut bis hervorragend.
- **Der Erzeuger:** Das kleine Bio-Weingut Fattorie Isola vom Agronomen Luigi Cuccaru und dem Önologen Renzo Panetto, liegt im Norden der Insel, in einer hügeligen Landschaft am Golf von Asinara, unweit der zweitgrößten Stadt Sàssari, in Tres Montes. Es werden lediglich drei Rebsorten angebaut, die Vermentino, die Semidano und die Cannonau. Die Anbaufläche beträgt rund 8,5 Hektar.
- **Der Ausbau:** Nach der Lese werden die Trauben vor der Vinifizierung für 48 Stunden auf einer Temperatur von ca. 5° C gehalten, nach dem Keltern verbleibt der Most noch für etwa 12 Stunden auf den Schalen. Sowohl der Kontakt mit den Schalen als auch die anschließende Gärung ohne Schalen, sowie der weiter Ausbau erfolgen im Stahltank bei kontrollierter Temperatur. In den ersten Monaten des auf die Lese folgenden Jahrgangs wird der Wein auf die Flasche gezogen.
- **Der Geschmack:** Sehr filigran im Duft, feine, elegante Zitrusaromen, auch ein Hauch von Apfel, Frische, Mineralität, große Eleganz. Am Gaumen ebenfalls fein und elegant, aber präsent, klar, zunächst ein wenig cremig, dann feine, überaus elegante Säure, wieder mineralisch, leicht salzig, extrem feingliedrig mit langem Finale auf Zitrus und Salz.
- **Der Trinkzeitpunkt:** Diese Interpretation des Vermentino lebt von ihrer Frische und Feingliedrigkeit, entsprechend würden wir ihn nicht zu lange lagern. Wir empfehlen ihn bis spätestens Mitte 2026 zu genießen.
- **Passende Speisen:** Antipasti mit Fisch oder Meeresfrüchten begleitet er ebenso gut wie feine Gemüserisotti oder feine Pasta mit eleganten Saucen, ob vegetarisch, mit Fisch oder Meeresfrüchten. Exzellent auch als Aperitiv.

Diese Expertise wurde am 24.6.2024 erstellt.