

## Sardegna Semidano Superiore 2023 BIO

### Fattorie Isola

- Das Gebiet: Die DOP/DOC Sardegna umfasst die gesamte Insel.
- Die Rebsorte: Mindestens 85% Semidano und 15% andere weiße, auf der Insel zugelassen Sorten. Fattorie Isola verwendet 100% Semidano
- Qualitätsbezeichnung: **Denominazione di Origine Protetta**
- Die Vorschriften: Der Hektarhöchstertrag liegt bei maximal 11 Doppelzentnern pro Hektar, die Mostausbeute darf 70% nicht überschreiten. Der Mindestalkoholgehalt für den Superiore muss 13% Vol. betragen, der maximale Restzuckergehalt liegt bei 4gr/l.
- 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 dem Abpressen bleibt der Most noch für einige Stunden mit den Schalen in Kontakt, allerdings bei einer Temperatur von nur wenigen Grad Celsius. Auf diese Weise werden noch Aroma- und Farbstoffe aus der Schale extrahiert. Danach erfolgt die Gärung bei kontrollierter Temperatur (ca. 17-18°C). Nach der Klärung erfolgt der weitere Ausbau im Stahl, bevor er auf Flaschen gezogen wird.
- Der Geschmack: Frisch und fruchtig in der Nase, intensiv, dennoch feingliedrig und elegant, gelbe Früchte. Am Gaumen weich, sehr elegant, wiederum gelbe Früchte, im Nachhall leicht mineralisch, salzig, perfekte Säure sehr frisch.
- Der Trinkzeitpunkt: Den Semidano sollte man recht jung trinken, länger als bis Mitte/Ende 2026 würden wir ihn nicht liegen lassen.
- Passende Speisen: Durch seine Feinheit und Eleganz eignet er sich hervorragend als Aperitivo, zu Spaghetti oder anderen feinen Nudeln mit Gemüse-, Meeresfrüchte- oder Fischsauce, auch zu jungem, nicht zu aromatischem Käse zu empfehlen.

Diese Expertise wurde am 24.6.2024 erstellt.