Vermentino Classico

Capichera



De vermentino Classico is het visitekaartje van Capichera. Rijkdom kán hand in hand gaan met verfijning zo laat deze wijn zien. Enerzijds de proef je de enorme rijpheid, exotisch fruit, gember en five spices. Maar de nobelheid en klasse van terroir, druif en wijnmaker zitten in de details. Die bestaan hier uit heerlijke zuren en rokerige kalksteenaroma's welke je haast zouden doen geloven dat de vulkanische bodem echt in de wijn belandt.

Druivensoort Vermentino
Herkomst: Arzachena, Sardinië, Italië

Wijngaard

De druivenstokken van de vermentino Classico van Capichera staan aangeplant op een zanderige, steenachtige bodem rijk aan graniet. De opbrengst is ongeveer 50 hectoliter per hectare.

Vinificatie

De oogst vindt plaats in september en de pluk gebeurt uitsluitend met de hand. Alleen de beste druiven worden geselecteerd voor deze wijn. De fermentatie duurt ongeveer 4 weken en gebeurt onder gecontroleerde temperatuur tussen de 16 en 18 graden. Voor zowel de vergisting als de rijping van de wijn worden uitsluitend roestvrijstalen vaten gebruikt.

Achtergrond

Aan de voet van de belangrijkste archeologische site van Sardinië: de Tombe dei Gigantes, liggen de wijngaarden van de familie Ragnedda.
Zij spelen al decennia een voortrekkersrol in de Sardijnse wijnbouw, en toen iedereen nog dacht dat sauvignon en chardonnay de heilige graal waren, stapten zij uit de DOCG omdat ze slechts met lokale druiven (carignano en vermentino) wilden werken.
Zoon Emanuele neemt de laatste jaren langzaamaan het roer over, maar aan de werkwijze in kelder en wijngaard zal hij weinig

veranderen, is de verwachting.

Als je op zoek bent naar een andere goede Vermentino van dezelfde producent, maar in een iets frissere en minder complexe stijl, hebben we tevens de Vermentino Lintori in ons assortiment

Kijk voor meer informatie over de wijnen van Capichera eens op hun website: Website Capichera

Herkomst

