LICATA

FICHE D'ARTICLE



Nom	Inkibi Cannonau di Sardegna
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2030
Producteur	Saraja
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, très épicé, subtilement minéral, tanins souples, acidité subtile
Appellation	DOC Cannonau di Sardegna
Cépages	100% cannonau
Pourcentage d'alcool	14,50% vol
Description	Saraja signifie littéralement "sillon" en Sarde et c'est probablement l'objectif que s'est fixé la jeune cave sarde : laisser une empreinte dans le contexte de la viticulture sarde et, plus précisément, de la Gallura. Ce territoire est rude, mais aussi si riche en énergie et en force naturelle : ici, vous rencontrez la dureté de la roche granitique, la propreté des vents du nord, la lumière de la mer et la chaleur du soleil. Ici, la production de la cave Saraja prend vie, dont l'objectif est précisément la création de vins fortement territoriaux, qui veulent donc donner une représentation fidèle du terroir dont ils sont issus. de la région de la Gallura, avec des conditions pédoclimatiques très favorables. Le paysage est primordial : chênes verts, chênes-lièges centenaires et maquis méditerranéen. Saraja, poursuivant son objectif de valorisation du territoire, cultive les vignes indigènes sardes typiques comme le Vermentino, le Cannonau et le Carignano; ici les vignes s'enfoncent sur des sols sablonneux d'origine granitique et sont caressées par le mistral et les vents du nord-est, qui les protègent d'une forte humidité et permettent l'action bienfaisante du soleil. Et c'est vrai : chaque étiquette est capable d'évoquer le terroir dont elle est issue. La Cave donne ainsi vie à des vins équilibrés et d'une grande typicité, élaborés avec sagesse et savoir-faire, malgré le jeune âge de la cave. Saraja est unique précisément pour cette raison : un savoir-faire et une passion qui ont permis d'obtenir des résultats absolument appréciables, dès les premières années de vie de la cave. Et alors on se demande quels seront les prochains résultats, si des vins d'excellente facture, d'un grand équilibre et de personnalité sont déjà obtenus dès les premières vendanges. Le Inkibi a une robe rubis profonde et séduisante. Au nez, il se distingue par sa douceur unique et ses notes intenses de fruits rouges, qui évoquent les étés chauds de l'île. En bouche, il se révèle avec un goût intense et fruité, où les saveurs de baies sauvages se marient harmonieusement avec des tanins soyeux, résultat d'une vinification soignée et d'un élevage équilibré.
Servir sur	pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, volaille avec de la sauce, viande blanche avec de la sauce, barbecue, viande rouge sans sauce et grillade, gibier
Origine	Ogliastra. Âge moyen : 20 ans. 90 m d'altitude. Guyot simple. Sol sableux à sableux/argileux. Peu profond, composé de dépôts de sable éolien sur des croûtes de carbonate marneux.
Rendement	5500 pieds/ha - 90 quintaux/ha - 1,7 kg/pied
Vendange	Dernière dizaine de septembre.
Vinification	Récolte manuelle. Egrappage. Macération : 14 jours, combinée avec des remontages et des délestages. Fermentation : en cuves inox à 22/28 °C. Fermentation malolactique : complète.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	6 mois en inox.
Analytique	Acidité totale: 5,50 g/l - pH 3,6
Production	35.000 bouteilles 0,75

nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · **www.licata.be**

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)