

Nom	Kintari Vermentino di Gallura Superiore
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2029
Producteur	Saraja
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, très épicé, très minéral, acidité bien intégrée
Appellation	DOCG Vermentino di Gallura
Cépages	100% vermentino
Pourcentage d'alcool	13,50% 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 Kintari a une élégante couleur jaune paille enrichie de légers reflets verts. Au nez, il se distingue par son côté herbacé et parfumé, qui évoquent les riches arômes du maquis méditerranéen. Ces notes herbacées se mêlent à de délicates nuances florales, créant un bouquet aromatique qui invite à la dégustation. En bouche, le vin se révèle dans toute sa grandeur : profond, persistant et velouté, qui incarne l'équilibre parfait entre intensité et finesse.

Servir sur	poissons à la vapeur ou pochés, buffet froid de poisson et salade, asperges, plats végétariens, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), volaille sans sauce, viande blanche sans sauce, fromages doux
Origine	Gallura (Telti - Calangianus). 18 ans d'âge moyen. Altitude de 400m à 500m. Exposition Sud-Est. Guyot simple. Sol de loam sableux d'origine granitique à argileuse/sableuse avec une forte présence de pierres de quartz constituées de minéraux tels que le quartz, sur une matrice de base dont la structure varie de fine à vitreuse.
Rendement	5.500 pieds/ha - 80 quintaux/ha - 1,75kg/pied
Vendange	Première décade de septembre.
Vinification	Collecte manuelle en caisses. Egrappage et pressurage doux à basse température. Clarification : statique à froid. Fermentation : en cuve inox à 16/18 °C. Durée de fermentation : 15 jours. Fermentation malolactique : non réalisée. Elevage : 6 mois sur lies. Clarification naturelle. Affinage en bouteille : 2 mois.

Fermeture de bouteille diam

Elevage 6 mois en inox.

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

Acidité totale : 6 g/l - pH: 3,30

Heures d'ouverture de notre magasin

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

