

Nom	Kramori Vermentino di Gallura Superiore
Millésime	2024
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2030
Producteur	Saraja
Style de vin	moyennement rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées très discrètes, plutôt minéral, acidité bien intégrée
Appellation	DOCG Vermentino di Gallura
Cépages	100% vermentino
Pourcentage d'alcool	14,00% 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 Kramori est un pur plaisir pour les sens, une véritable ode au Vermentino de Gallura. Ce blanc séducteur, à la robe jaune paille aux reflets légèrement verts, attire d'emblée le regard. Son nez ensorcelant, fait d'arômes frais de fruits croquants et de fleurs blanches, évoque les paysages sauvages de la Sardaigne. En bouche, il offre une intensité voluptueuse et une minéralité salivante, un peu saline, qui évoque l'air marin de la Méditerranée. Il danse entre puissance et finesse, laissant une longue et élégante empreinte qui rappelle la brise marine.

Servir sur	poissons à la vapeur ou pochés, asperges, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), volaille sans sauce, viande blanche sans sauce, fromages doux, Cuisine asiatique (goût amer)
Origine	Gallura (Telti - Calangianus). 18 ans d'âge moyen. 500m d'altitude. 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 - 1,5kg/pied
Vendange	Première décade de septembre.
Vinification	Collecte manuelle en caisses. Egrappage et pressurage doux à basse température. Clarification : statique à froid. Fermentation pour 80% en cuve inox à 16/18 °C et 20% en tonneaux légèrement toastés. Durée de fermentation : 15 jours. Fermentation malolactique : non réalisée. Elevage : 8 mois sur lies. Clarification naturelle. Affinage en bouteille : 2 mois.



Fermeture de bouteille	diam	nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be		
Elevage	8 mois sur lies en inox	Heures d'ouverture de notre magasin		
Analytique	Acidité totale : 6 g/l - pH: 3,30	Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 Vr 9u00 - 17u00 Za 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)		