

Nom	Libaltai Carignano
Millésime	2022
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2026
Producteur	Saraja
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, peu épicé, belle minéralité, tanins souples, acidité subtile
Appellation	IGT Isola dei Nuraghi
Cépages	100% carignano
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 Libaltai a une couleur rouge rubis foncé intense qui enchante dès le premier regard. Au nez, ce vin déploie un bouquet riche et intense, où les arômes de fruits mûrs et de griottes s'entremêlent en parfaite harmonie. Le goût, puissant mais équilibré, révèle des notes de baies et un léger piquant, résultat d'une vinification habile et d'un raffinement conçu pour mettre en valeur chaque nuance.

Servir sur	apéritif, charcuterie, 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
Origine	Sant'Anna Arresi/Is Solinas/San Giovanni Su Ergiu. Âge moyen : 30 ans. 30 m d'altitude. Exposition : Est-Ouest. Cordon éperonné. Sol argileux à argileux/sableux avec une forte présence de squelette constitué de schiste et de résidus de basalte/andésite. Teneur élevée en calcium, magnésium, manganèse et fer.
Rendement	5.000 pieds/ha - 80 quintaux/ha - 1,6 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	9 mois en inox.
Analytique	Acidité totale: 5 g/l - pH 3,60
Production	15.000 bouteilles
Notes des critiques	jamessuckling.com: 90

