

Nom	Tarra Noa Vermentino di Gallura
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2029
Producteur	Saraja
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, belle minéralité, acidité bien intégrée
Appellation	DOCG Vermentino di Gallura
Cépages	100% vermentino
Pourcentage d'alcool	12,50% 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 Tarra Noa a une couleur jaune paille brillante qui capte le regard et invite à la découverte. Au nez, il se distingue par ses arômes délicats mais suggestifs, où des notes de myrte et d'herbes sauvages évoquent les paysages sauvages et parfumés de l'île. En bouche, le vin se révèle avec une saveur profonde et intense, un équilibre parfait entre fraîcheur et structure. Les notes surprenantes d'eau de mer, uniques et inattendues, confèrent à ce Vermentino un caractère distinctif et une saveur qui rappelle les côtes d'émeraude de la Sardaigne.



Servir sur	crustacés et coquillages, 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). 15 ans d'âge moyen. Altitude de 250 m à 300m. Exposition Sud-Est. Guyot simple. Sol de limon sableux d'origine granitique à argileuse/sableuse avec une forte présence de pierres quartzifères composées de minéraux tels que le quartz, sur une matrice de base allant d'une structure à grains fins à une structure vitreuse.
Rendement	5.500 pieds/ha - 90 quintaux/ha - 1,7 kg/pied
Vendange	Première décade de septembre.
Vinification	Récolte manuelle. Egrappage et pressage doux à basse température. Clarification statique à froid. Fermentation en cuves inox à 16/18 °C pendant 15 jours. Fermentation malolactique non réalisée. Élevage de 6 mois sur lies. Clarification naturelle. Vieillessement en bouteille : 2 mois.

Fermeture de bouteille	diam
Elevage	nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be 6 mois en inox

Heures d'ouverture de notre magasin

Analytique	Lun - Ven : 10h00 - 12h30 - 17h00 · Vr 9u00 - 17u00 · Za 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)
-------------------	--

Production	70.000 bouteilles 0,75
-------------------	------------------------