LICATA

ARTIKELFICHE



Naam	Inkibi Cannonau di Sardegna
Jaartal	2025
Bewaarpotentieel	Tot eind 2030
Producent	Saraja
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, redelijk kruidig, subtiel mineraal, soepele tannines, een subtiel zuurtje
Appellatie	DOC Cannonau di Sardegna
Druivensoorten	100% cannonau
Alcoholpercentage	14,50% vol
Omschrijving	Saraja betekent letterlijk "ploegspoor" in het Sardijns – een treffend symbool voor het doel van deze jonge wijnmakerij: een blijvende indruk maken in de Sardijnse wijnwereld, specifiek in de regio Gallura. Dit ruige, maar levendige gebied is rijk aan natuurlijke kracht en energie: je ervaart de stevigheid van het graniet, de frisse noordenwind, het sprankelende licht van de zee en de warmte van de zon. Hier ontstaan de wijnen van Saraja – wijnen die het karakter van het terroir eerlijk en puur weerspiegelen. Het landschap van Gallura, met zijn ideale bodem- en klimaatomstandigheden, biedt een decor van steeneiken, eeuwenoude kurkeiken en mediterraan struikgewas. Saraja streeft ernaar het lokale erfgoed tot leven te brengen door authentieke Sardijnse druivenrassen te cultiveren, zoals Vermentino, Cannonau en Carignano. Hier wortelen de wijnstokken in zandige, granietrijke bodems, gestreeld door de mistral en noordoostelijke winden die hen beschermen tegen vocht en de zon de kans geven haar magie te doen. En het is waar: elke wijn weerspiegelt het unieke karakter van dit terroir. Deze wijnmakerij creëert wijnen met een prachtig evenwicht en een uitgesproken identiteit, zorgvuldig en vakkundig vervaardigd, ondanks haar jonge bestaan. Juist om die reden is Saraja bijzonder: passie en vakmanschap hebben al in de eerste jaren indrukwekkende resultaten opgeleverd. Het belooft veel voor de toekomst, nu de eerste oogsten al wijnen van uitzonderlijke kwaliteit, balans en karakter voortbrengen. De Inkibi heeft een diepe, verleidelijke robijnrode kleur. In de neus onderscheidt hij zich door zijn unieke zachtheid en intense tonen van rood fruit, die doen denken aan de warme zomers van het eiland. In de mond ontvouwt hij zich met een krachtige, fruitige smaak, waarin de aroma's van wilde bessen prachtig harmoniëren met zijdezachte tannines – het resultaat van een zorgvuldige vinificatie en een perfect uitgebalanceerde rijping.
Serveren bij	deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, gevogelte met saus, wit vlees met saus, barbecue, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, pelswild
Oorsprong	Ogliastra. Gemiddelde leeftijd van de wijnstokken: 20 jaar. Hoogte: 90 meter. Enkelvoudige Guyot. De bodem is zandig tot zandig-kleiig, ondiep en bestaat uit lagen van door de wind afgezet zand op een ondergrond van mergelrijke kalksteen.
Opbrengst	5.500 wijnstokken/ha.
Oogst	Eind september.
Vinificatie	Handmatige oogst. Ontsteling van de druiven. Maceratie gedurende 14 dagen, waarbij regelmatig overpompen en délestage (het scheiden en opnieuw toevoegen van de most) wordt toegepast. Fermentatie vindt plaats in roestvrijstalen tanks bij een temperatuur van 22 tot 28 °C.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	6 maanden inox.
Analytisch	Totale aciditeit: 5,50 g/l - pH: 3,6

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

Openingsuren van onze winkel

Maa - vrij: 09u00 - 12u30 & 13u30 - 17u00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9u00 - 12u30 (uitgezonderd juli en augustus)