

Naam	Kintari Vermentino di Gallura Superiore
Jaartal	2025
Bewaarpotentieel	Tot eind 2029
Producent	Saraja
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, redelijk kruidig, heel mineraal, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOCG Vermentino di Gallura
Druivensoorten	100% vermentino
Alcoholpercentage	13,50% 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 mediterrane 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 Kintari heeft een elegante, strogele kleur met fijne, groene reflecties. In de neus valt hij op door zijn kruidige en geurige karakter, dat de rijke aroma's van het mediterrane struikgewas oproept. Deze kruidige tonen mengen zich met delicate florale nuances, wat zorgt voor een verleidelijk aromatisch bouquet. In de mond ontvouwt de wijn zich in volle glorie: diep, lang aanhoudend en fluweelzacht, waarbij hij de perfecte balans tussen intensiteit en finesse belichaamt.

Serveren bij

gestoomde of gepocheerde vis, koud buffet van vis + salades, asperges, vegetarische schotels, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, gevogelte zonder saus, wit vlees zonder saus, zachte of jonge kaas

Oorsprong

Gallura (Telti - Calangianus). Gemiddelde leeftijd van 18 jaar. Hoogte van 400 tot 500 meter. Zuidoostelijke expositie. Enkelvoudige Guyot. Zandige leemgrond van granitische oorsprong met een klei/zandstructuur.

Opbrengst

5.500 wijnstokken/ha.

Oogst

Eerste helft van september.

Vinificatie

Handmatige oogst in kisten. Ontsteling en zachte persing bij lage temperatuur. Fermentatie: in roestvrijstalen tanks bij 16/18 °C. Fermentatieduur: 15 dagen. Malolactische fermentatie: niet uitgevoerd.

Flesafsluiting

diam

Opvoeding

6 maanden in inox.

Analytisch

Totale aciditeit: 6 g/l - pH: 3,30

