

Naam	Kramori Vermentino di Gallura Superiore
Jaartal	2024
Bewaarpotentieel	Tot eind 2030
Producent	Saraja
Wijnstijl	medium-vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, uiterst discrete houttoets, vrij mineraal, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOCG Vermentino di Gallura
Druivensoorten	100% vermentino
Alcoholpercentage	14,00% 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 Kramori is een ode aan de Vermentino uit Gallura. Deze verfijnde witte wijn heeft een heldere strogele kleur en subtiele groene nuances. Zijn betoverende neus, met frisse aroma's van knapperig fruit en witte bloemen, roept de ruige landschappen van Sardinië op. In de mond biedt de wijn een weelderige intensiteit en een verfrissende mineraliteit met een subtiele ziltigheid, die verwijst naar de mediterrane zeelucht. Hij balanceert perfect tussen kracht en finesse, met een lange, elegante afdronk die doet denken aan een zachte zeebries.



Serveren bij	gestoomde of gepocheerde vis, asperges, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, gevogelte zonder saus, wit vlees zonder saus, zachte of jonge kaas, Aziatisch (met zure smaak)
Oorsprong	Gallura (Telti - Calangianus). Gemiddelde leeftijd van 18 jaar. Hoogte van 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: voor 80% in roestvrijstalen tanks bij 16/18 °C en 20% in licht getoaste vaten. Fermentatieduur: 15 dagen. Malolactische fermentatie: niet uitgevoerd.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	8 maanden inox.
Analytisch	Totale aciditeit: 6 g/l

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)