

Naam	Libaltai Carignano
Jaartal	2023
Bewaarpotentieel	Tot eind 2027
Producent	Saraja
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, weinig kruidig, fijne mineraliteit, soepele tannines, een subtiel zuurtje
Appellatie	IGT Isola dei Nuraghi
Druivensoorten	100% carignano
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 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 Libaltai heeft een intense, donker robijnrode kleur die meteen betovert. In de neus onthult deze wijn een rijk en intens bouquet, waarin de aroma's van rijp fruit en kriebelen zich perfect vermengen. De smaak is krachtig maar in balans, met tonen van bessen en een subtiele kruidigheid – een resultaat van vakmanschap en een verfijnde rijping die elke nuance naar voren brengt.

Serveren bij	aperitief, charcuterie, deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, gevogelte met saus, wit vlees met saus, barbecue, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus
---------------------	---

Oorsprong	Sant'Anna Arresi / Is Solinas / San Giovanni Su Ergiu. Gemiddelde leeftijd van de wijnstokken: 30 jaar. Hoogte: 30 meter. Expositie: Oost-West. Cordon éperonné. Bodemtype: klei tot klei/zand met een hoog gehalte aan gesteente, bestaande uit leisteen en basalt/andesietresten. Rijk aan calcium, magnesium, mangaan en ijzer.
------------------	--

Opbrengst	5.000 wijnstokken/ha.
------------------	-----------------------

Oogst	Eind september.
--------------	-----------------

Vinificatie	Handmatige oogst. Ontsteling. Maceratie gedurende 14 dagen, met regelmatige overpompings en "délestage" (aftappen en opnieuw toevoegen van de most voor optimale extractie). Fermentatie vindt plaats in roestvrijstalen tanks bij temperaturen van 22 tot 28 °C. De malolactische fermentatie is volledig afgerond.
--------------------	--

Flesafsluiting	diam
-----------------------	------

Opvoeding	9 maanden inox.
------------------	-----------------

Analytisch	Totale aciditeit: 5 g/l - pH: 3,6
-------------------	-----------------------------------

Productie	nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be 15.000 flessen
------------------	---



Openingsuren van onze winkel

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