

Naam Tarra Noa Vermentino di Gallura

Jaartal 2025

Bewaarpotentieel Tot eind 2029

Producent Saraja

Wijnstijl medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, een tikkeltje kruidig, fijne mineraliteit, mooi geïntegreerde zuren

Appellatie DOCG Vermentino di Gallura

Druivensoorten 100% vermentino

Alcoholpercentage 12,50% 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 Tarra Noa heeft een schitterende strogele kleur. In de neus onderscheidt hij zich door delicate maar verleidelijke aroma's, waarbij tonen van mirte en wilde kruiden de ruige, geurige landschappen van het eiland oproepen. In de mond onthult de wijn een diepe en intense smaak, met een perfecte balans tussen frisheid en structuur. De verrassende tonen van zeewater, uniek en onverwacht, geven deze Vermentino een uitgesproken karakter en een smaak die doet denken aan de smaragdkust van Sardinië.

Serveren bij schaal- en schelpdieren, 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 15 jaar. Hoogte van 250 m tot 300 m. Zuidoostelijke ligging. Enkele Guyot. Zanderige leemgrond van granietachtige oorsprong met een klei/zandstructuur.

Opbrengst 5.500 stokken/ha

Oogst Eerste helft van september.

Vinificatie Handmatige oogst. Ontstelen en zachte persing bij lage temperatuur. Gisting in roestvrijstalen tanks bij 16/18 °C gedurende 15 dagen. Geen malolactische gisting.

Flesafsluiting diam

Opvoeding 6 maanden in inox.

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

Productie 70.000 flessen
 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)