

# ARTIKELFICHE

<b>Naam</b>	Vermentino di Sardegna Manzanile
<b>Jaartal</b>	2019
<b>Producent</b>	Gabbas
<b>Wijnstijl</b>	medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, een tikkeltje kruidig, subtiele houttoets, fijne mineraliteit, weinig tannines, prominente zuren
<b>Appellatie</b>	DOP Vermentino di Sardegna
<b>Druivensoorten</b>	100% vermentino
<b>Omschrijving</b>	<p>Het wijndomein van Giuseppe Gabbas ligt op een goede tien kilometer van Nuoro, de hoofdstad van het onherbergzame, zelfs woeste berggebied Barbagia. Het strekt zich uit over een dertigtal hectare, waarvan er twintig met wijnstokken zijn beplant. De wijngaarden liggen in het verlengde van de Olienabergen, een uiterst geschikte regio voor druiven- en olijventeelt.</p> <p>De cannonau (garnacha) met haar eigen DOC Cannonau di Sardegna vind je quasi puur in de cuvées 'Lillové' en de riserva cuvée 'Dule'. Het vlaggenschip 'Arbeskia' is een IGP Barbagia en een houtgerijpte 50/50-blend van cannonau en cabernet sauvignon.</p> <p>De Vermentino Manzanile heeft een kanariegele kleur en delicate bloemige en minerale aroma's. De smaak is het verlengde van de geur. Mooie structuur met veel en finesse, sappig en fruitige afdrank.</p>
<b>Serveren bij</b>	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
<b>Oorsprong</b>	Usini, kalkhoudende grond, op 250m boven de zeespiegel
<b>Opbrengst</b>	lage opbrengsten
<b>Oogst</b>	augustus
<b>Vinificatie</b>	klassieke vinificatie met zachte persing en fermentatie inox cuves. Rijping van 6 maanden in Franse barriques
<b>Opvoeding</b>	6 maanden in Franse barriques
<b>Analytisch</b>	13% vol.
<b>Productie</b>	13.000 flessen 0,75
<b>Bewaarpotentieel</b>	Tot eind 2025

