

VERMENTINO

di Gallura DOCG Superiore
2024



 **OLIANAS**
Sardegna - Italia



Biointegrale



Biologico

WEISSWEIN / FLASCHE 0,75 L / 14% ALK. / 6 C° - 8 C°

Bezeichnung und name: Vermentino di Gallura DOCG Superiore

Rebsorten: 100 % Vermentino

Rebfläche und abgefüllte flaschen: 0,5 Hektar, 1.500 Flaschen

Hanglage: Süd/West

Bodenart: Lockere, mäßig tiefe Böden, entstanden durch die Verwitterung von Granit

Pflanzjahr: 1982

Dichte: 4.000 Rebstöcke pro Hektar

Erziehungssystem: Guyot

Produktion: 1,7 kg pro Rebstock

Weinlese: Manuell, in Kisten

Vinifikation: Etwa 25 % der Trauben werden leicht verfrüht gelesen und im Edelstahltank vergoren, um die Säurebasis zu schaffen; der Rest wird in Tonneaux (Erst- und Zweitbelegung) vergoren

Ausbau: Teilweise in neuen Tonneaux, teilweise in zweitbelegten Tonneaux für 6 bis 7 Monate

Alterungspotenzial: Über 10 Jahre

VERMENTINO

di Gallura DOCG Superiore
2024



Aromen und geschmacksnoten: in der Nase begeistert der Wein mit einem komplexen und vielschichtigen Bouquet, in dem sich frische Noten von gelbem Pfirsich und Grapefruit mit floralen Anklängen weißer Blüten und feinen Nuancen mediterraner Kräuter verbinden. Honignoten verschmelzen mit einer mineralischen Basis, die die Bodenbeschaffenheit widerspiegelt. Am Gaumen zeigt sich der Wein weich und umhüllend, zugleich lebendig, mit einem perfekten Spiel aus Frische und Salzigkeit, das große Ausgewogenheit verleiht. Der Abgang ist lang und anhaltend, mit einem eleganten Eindruck reifer Früchte und salzigen Andeutungen, die zum nächsten Schluck einladen. Ein Weißwein mit starker Persönlichkeit, der das Terroir der Gallura intensiv und feinfühlig zum Ausdruck bringt.

Passt zu: dank seiner Vielseitigkeit passt er hervorragend zu frischem Fisch wie Wolfsbarsch, Dorade und Krustentieren, aber auch zu Gerichten wie Meeresfrüchtersotto und Linguine mit Venusmuscheln. Seine Frische und Salzigkeit machen ihn auch ideal zu frischen Käsesorten wie Ricotta und Büffelmozzarella oder halbfesten Käsesorten wie sardischem Pecorino. Darüber hinaus eignet sich seine Struktur hervorragend als Begleiter zur asiatischen Küche, insbesondere zu Sushi, Sashimi und Thai-Gerichten, wobei er Gewürze und zarte Aromen gut ausbalanciert.

Klimaverlauf: Der Jahrgang 2024 war von einem milden und relativ trockenen Winter geprägt, gefolgt von einem Frühjahr mit gut verteilten Niederschlägen, die eine ausgewogene vegetative Entwicklung gewährleisteten. Der Sommer war warm, jedoch ohne längere Phasen extremer Hitze, und wurde von den für die Granithügel von Telti typischen Tag-Nacht-Temperaturunterschieden begleitet. Diese Bedingungen förderten eine langsame und gleichmäßige Reifung der Trauben und bewahrten deren Frische sowie aromatische Vielfalt. Einige Niederschlagsereignisse zwischen Ende August und Anfang September erforderten eine sorgfältige Überwachung des Gesundheitszustands der Weinberge, ohne jedoch die Qualität der Ernte zu beeinträchtigen. Das Ergebnis ist ein Jahrgang mit ausgeprägter territorialer Identität, dessen Vermentinos sich durch Eleganz, Salzigkeit und große aromatische Präzision auszeichnen, getragen von Ausgewogenheit, Mineralität und einem langen Nachhall.