

## Aragosta Vermentino di Sardegna DOC 2023

### Wissenswertes

Die Languste (ital. Aragosta) charakterisiert die Vermentino Weine der Cantina Santa Maria la Palma und ist ein Klassiker mit Kultstatus, und dies nicht nur aufgrund des Etiketts. Ein Zusammenspiel von Trauben vieler Lagen, die die Genossenschaftsmitglieder anliefern. Mehr Sardinien geht nicht! Seit vielen Jahren gehört die Aragosta Linie zu unseren Bestsellern. Die Herkunft der weißen Rebsorte Vermentino ist ungeklärt. Wahrscheinlich kam sie von Madeira über Spanien nach Italien. Von Gallura aus hat sie sich um 800 n.Chr. auf der ganzen Insel verbreitet, ist aber allem in den Küstenbereichen zu Hause. Auf Sardinien gilt sie als DIE weiße Inselrebsorte, die charaktervolle und frische Weißweine hervorbringt. Seit 1988 verfügt sie über den DOC Status. Die DOCG Version, Vermentino di Gallura wird in den Provinzen Sassari und Nuoro angebaut.

### Anbaugebiet

Weinberge in den unterschiedlichsten Lagen Sardinien. Die Trauben für diesen Weißwein stammen von vielen Mitgliedern der Kellereigenossenschaft Santa Maria La Palma im Gebiet von Alghero.

### Traubensorte

Vermentino di Sardegna 100%.

### Boden

Steiniger, granithaltiger Boden, typisch für Sardinien.

### Herstellverfahren

Weissweinbereitung der Vermentino Trauben durch kurze Mazeration mit den Festteilen, dann sofortige Mosttrennung. Langsame Reingärung bei kontrollierter Temperatur von 18°C. Schließlich lagert der Aragosta Vermentino di Sardegna DOC noch kurze Zeit in thermoklimatisierten Edelstahltanks.

### Farbe

Der Aragosta Vermentino ist strohgelb, mit leichten grünen Reflexen.

### Bukett

Im Bukett ist der Aragosta Vermentino di Sardegna wenig, ausgewogen, markant und animierend mit einer frischen Note von reifen Äpfeln.

### Geschmack

Trocken, frisch, spritzig und sehr harmonisch. Guter Abgang mit leichtem Mandelanklang.

### Serviertemperatur

Servieren Sie den Weißwein bei 8- 10°C.

### Lagerung

Wir empfehlen, den Aragosta Vermentino di Sardegna DOC jung zu trinken.

### Serviovorschlag

Der Aragosta Vermentino di Sardegna DOC ist ein sehr beliebter Weißwein Sardinien und eignet sich bestens als Aperitif. Wunderbarer Wein zu Fischgerichten und besonders zu Krustentieren.



### Sonstige Daten:

Art-Nr: 7404  
 CANTINA SANTA MARIA LA PALMA  
 Alghero

Alkohol: 13,50% Volumen  
 Gründung: 1959  
 Verschluss: Pfannkorken  
 Flaschen: 3.500.000  
 Standort: Santa Maria la Palma (Alghero)

Säure: 5,40 g/l  
 Rebsorte: Eugenio Profili und Antonio Coradin  
 Anbau: konventionell  
 Onologe: Paolo Coradin  
 Weinberge: ca. 700 ha

Restzucker: 3,60 g/l  
 EAN: 8001487001100