



VT

Una delle grandi sfide di Capichera: vinificare per primi il Vermentino in barriques. Dopo la fermentazione e l'affinamento, il VT viene messo in commercio non prima di due anni dalla vendemmia. Può così esprimere il suo carattere forte, inconfondibile e profondo, tanto da essere spesso considerato il vino più rappresentativo dell'alta qualità dei vini di Capichera.

Prima annata prodotta: 1990

Vitigno: Vermentino in purezza

Denominazione di origine: IGT Isola dei Nuraghi

Vigneti: di proprietà

Sistema di allevamento: guyot semplice

Resa per ettaro: 50/60 q

Vendemmia: settembre, primi di ottobre nelle annate tardive

Fermentazione: in vasche di acciaio a 16/18 °C per 4 settimane

Maturazione: 4-6 mesi, affinamento in bottiglia

Potenziale di invecchiamento: alto

Note di degustazione

Colore: giallo paglierino con lievi riflessi dorati, limpidissimo

Olfatto: intenso e complesso con note che ricordano fiori d'arancio, limone, erbe aromatiche, glicine, fiori di lavanda, liquirizia e miele d'agrumi

Gusto: secco ma nel contempo vivo e caldo, ricco e polposo, con toni agrumati e mielosi, il finale è lungo e carezzevole con grande persistenza retro gustativa.

Temperatura di servizio: 8/10 °C