



SANTIGÀINI

È il Cru di Capichera. Numerose vendemmie di singole parcelle ci hanno consentito dopo anni di riconoscere le peculiarità dell'appezzamento "Coddhu ecchju" dalle caratteristiche incomparabili. Il Santigàini è indubbiamente l'espressione più elegante e unica di un Vermentino dalla personalità dirimpante, e dalla freschezza e longevità che lasciano stupefatti. Messo in commercio 4 anni dopo la vendemmia, è prodotto in pochissime bottiglie dal 2003. Il nome Santigàini indica il mese di ottobre.

Prima annata prodotta: 2003

Vitigno: Vermentino in purezza

Denominazione di origine: IGT Isola dei Nuraghi

Vigneti: di proprietà

Sistema di allevamento: guyot semplice

Resa per ettaro: 45/50 q

Vendemmia: settembre, primi di ottobre nelle annate tardive

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

Maturazione: affinamento in bottiglia

Potenziale di invecchiamento: alto

Note di degustazione

Colore: giallo paglierino carico con riflessi verde-dorati; lievemente velato

Olfatto: si apre intenso con note floreali, mielose, di agrumi, erbe aromatiche, salsedine, pietra focaia, lavanda che si alternano, si fondono, e ricompaiono in armonica sequenza

Gusto: pieno, vivo e complesso; freschezza, frutto e mineralità formano una trama unica e donano integrità ed una pregevole persistenza finale.

Temperatura di servizio: 8/10 °C