

## Vermentino DOC, Antonella Corda

Druvorna till denna uttrycksfulla Vermentino kommer från de två olika vingårdarna Mitza Manna och Mitza S'ollastu. Vingårdarna ligger i Sardinia, några mil från Cagliari i den södra delen av Sardinien. Antonella Corda har 12 hektar vingårdar och jordmånen består av en blandning av mörk jord, sand och kalksten och altituden är 200 meter över havet. Sedan starten av nya vineriet 2010 framställer Antonella alla viner med hållbara metoder och värnar om sitt kulturella arv.



|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| <b>Årgång</b>                   | 2023   |
| <b>Druvsort</b>                 | Vermentino   |
| <b>Alkoholhalt</b>              | 13,5%  |
| <b>Produkttyp</b>               | Vitt vin   |
| <b>Ursprung</b>                 | Vingårdar i Sardinia   |
| <b>Producent</b>                | Antonella Corda  |
| <b>Altitud</b>                  | 200 meter över havet   |
| <b>Jordmån</b>                  | Kalksten med mörk jord   |
| <b>Skördeuttag</b>              | 4500 vinrankor per hektar  |
| <b>Skörd</b>                    | För hand   |
| <b>Jäsning &amp; maceration</b> | Inledande jäsning i rostfria stältankar  |
| <b>Utveckling och lagring</b>   | Vinet ligger på sin jästfällning i rostfria stältankar i 6 månader innan buteljering |

### Kommentar

**Färg:** Ljusgul

**Doft:** Fruktig och intensiv doft av gula äpplen, citrusskal, vita blommor med en tydlig och aromatisk ton av salvia.

**Smak:** Fruktig och frisk smak av gula äpplen, citrusskal, vita blommor med en tydlig och aromatisk ton av salvia. Vinet har en vital syra som balanserar upp den generösa fruktigheten.

**Passar till:** Servera gärna detta vin till havets olika läckerheter, en spagheti puttanesca eller till förrätter med sätta, förslagsvis innehållandes kapris

### Antonella Corda

Det nya vineriet grundades av Antonella Corda, kvinnan med goda kunskaper inom vinframställning redan från barnsben år 2010. Att Antonella vuxit upp bland vinrankor och att farfadern är Antonio Argiolas lade troligen grunden till att Antonella tog sin examen i agronomi på Universitetet i Sassari efter bland annat praktik i Trentino Alto Adige där hon specialiserade sig inom hantering av vinrankor med ytterligare examen. Sedan nystartandet av vineriet och samlandet av ett ungt team som hjälp tror Antonella starkt på att framställa sina viner med hållbara metoder. Vingårdsarealen är 15 hektar uppdelade på två vingårdar Mitza Manna som Antonella ärvt av farfadern på 6 hektar där Vermentino och Nuraga odlas samt vingården Mitsa S'ollastu där även en annan del av Vermentino odlas med en större andel av den röda druvsorten Cannonau. Vingårdarna ligger 200 meter över havet och jordmånen är en blandning av sand, lera (mörk jord), kalksten och små sten.