LICATA
WIJNFICHE

Naam	Vermentino di Sardegna Manzanile
Jaartal	2018
Bewaarpotentieel	Tot eind 2024
Producent	Gabbas
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, erg fruitig, een tikkeltje kruidig, prachtige subtiele houttoets, een fijne mineraliteit, nauwelijks waarneembare tannines, duidelijk aanwezige zuren
Appellatie	DOP Vermentino di Sardegna
Druivensoorten	100% vermentino
Alcohol percentage	99,99% vol
Omschrijving	Het wijndomein van Giuseppe Gabbas ligt op een goede tien kilometer van Nuoro, de hoofdstad van het onherbergzame, zelfs woeste berggebied Barbagia. Het strekt zich uit over een dertigtal hectare, waarvan er twintig met wijnstokken zijn beplant. De wijngaarden liggen in het verlengde van de Olienabergen, een uiterst geschikte regio voor druiven- en olijventeelt. De cannonau (garnacha) met haar eigen DOC Cannonau di Sardegna vind je quasi puur in de cuvées 'Lillové' en de riserva cuvée 'Dule'. Het vlaggenschip 'Arbeskia' is een IGP Barbagia en een houtgerijpte 50/50-blend van cannonau en cabernet sauvignon. De Vermentino Manzanile heeft een kanariegele kleur en delicate bloemige en minerale aroma's. De smaak is het verlengde van de geur. Mooie structuur met veel en finesse, sappig en fruitige afdronk.
Serveren bij	schaal- en schelpdieren, gestoomde of gepocheerde vis, koud buffet van vis + salades, asperges, vegetarische schotels, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, gevogelte zonder saus, wit vlees zonder saus, zachte of jonge kaas
Oorsprong	Usini, kalkhoudende grond, op 250m boven de zeespiegel
Opbrengst	lage opbrengsten
Oogst	augustus
Vinificatie	klassieke vinificatie met zachte persing en fermentatie inox cuves. Rijping van 6 maanden in Franse barriques
Opvoeding	6 maanden in Franse barriques
Analytisch	13% vol.
Productie	13.000 flessen 0,75