



CANTINA TANI

CANTINA TANI

Italien · Sardegna

»» We transmit what we **love** for our **land** into what we do. ««



1

MEORU Vermentino di Gallura DOCG

- Vermentino
- Im Edelstahltank ausgebaut
- 8–10°
- 75 cl
- 13,5% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 220 0026

Struktur knackig, frisch
Aromatik Zitrus, floral, Mandeln
Passt zu Apéro-Häppchen, Antipasti, Fisch

2

TAERRA Vermentino di Gallura Superiore DOCG

- Vermentino
- Im Edelstahltank ausgebaut
- 6–8°
- 75 cl
- 14% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 220 0027

Struktur knackig, frisch
Aromatik Quitte, Lavendel, Honig
Passt zu grillierter Fisch, Gambas vom Grill, Meeresfrüchte

3

DONOSU Cannonau di Sardegna DOC

- Cannonau
- Im Edelstahltank ausgebaut
- 12–15°
- 75 cl
- 15% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 220 0028

Struktur leicht, herb
Aromatik Feige, Akazie, Rosmarin
Passt zu Eintopfgerichte, Kaninchen- & Lammragout, Grilladen

4

SERRANU Isola dei Nuraghi IGT

- Cannonau, Merlot, Muristellu
- 12 Monate im grossen Eichenfass mit einem Fassungsvermögen von 1'000 Liter ausgebaut
- 16–18°
- 75 cl
- 15% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 220 0029

Struktur samtig, wuchtig
Aromatik Röstaromen, Leder, balsamische Noten
Passt zu Lammkeule, Ravioli mit Kräuterfüllung, Pilzragout

CANTINA TANI

Italien · Sardegna

GESCHICHTE

1980

Gründung Schon die Römer benutzten die Insel Sardinien als Korn- und Weinkammer des Reiches. Im 16. Jahrhundert standen knapp 70'000 ha unter Reben – heute sind es 35'000 ha. Im Jahr 1980 kaufte die Familie Tani in der Ortschaft Monti, die zur Weinregion Gallura zählt, 90 ha Land. Dort, wo das Land noch wild ist und die Natur regiert, bestockten sie 15 ha des Rebbergs mit der Vermentino-Traube. Die Reben befinden sich dem Vorbild französischer Châteaux ähnlich um das Weingut. Dies bedeutet kurze Wege für das Lesen und das Verarbeiten der Trauben während der Ernte, was wiederum der Qualität des Weins zugutekommt. Die Familie Tani führt dieses Lebensprojekt nun in zweiter Generation weiter und geben die Liebe zu ihrem Land in allem was sie tun weiter.

Inhaber Familie Tani

Winzer Tonino Tani

SOCIAL MEDIA

cantinatani.com

 @CantinaTaniVini

 cantina_tani_il_vermentino

TERROIR

90 ha

Wir tauchen ins wirkliche, authentische, unverdorbene Sardinien hinein, das gekennzeichnet ist durch eine zerklüftete, karge Landschaft mit schroffen Felsformationen und dann wiederum verhältnismässig feuchten Gebieten entlang der Bäche und Flüsse. Aufgrund der langen Trockenperiode in den Sommermonaten werden die Feuchtgebiete allerdings bis auf einen kümmerlichen Rest reduziert. Mit durchschnittlich 500 – 600 mm Niederschlag pro Jahr, der hauptsächlich in den Wintermonaten fällt, zählt die windige Insel zu den trockenen Regionen Europas. Wind ist wahrlich ein Thema! Kaum ein Tag vergeht ohne dass nicht eine leichte Bise, die oft zu starkem Wind auffrischen kann, über die Insel zieht. In dieser kargen Landschaft fühlt sich die Vermentino-Traube zu Hause. Genauso vielseitig wie der sardische Boden, ist auch der Charakter dieser Rebsorte: schlank, zitrusfrisch, mineralisch, würzig-harzig bis kraftvoll, süsslich-fruchtig, ja wuchtig.

HIGHLIGHTS

Agriturismo

Nach dem Savoir-faire kommt das Savoir-vivre und da ist die Familie Tani bestens aufgestellt. Der «Agriturismo il Vermentino» ist vornehmlich das Steckenpferd von Federica, die mit viel Elan, Energie und Herz, dieses Bijou der lukullischen Genüsse führt. Mit sechs Zimmern hat Federica alle Hände voll zu tun. Denn bei Tani wird ausschliesslich mit regionalen Produkten gekocht, das Gemüse ist ausschliesslich Marke Eigenbau. Und damit auch in den Wintermonaten abwechslungsreiche Regionalküche zelebriert werden kann, wird über den Sommer bis in den Herbst hinein gedörrt, eingekocht, eingemacht und eingefroren. Dazu gehört auch die familieneigene Schweine- und Wildschweinezucht. An salumi di cinghiale, lardo und vielen weiteren regionalen Spezialitäten fehlt es nicht; so viel kann versichert werden. Ihr Logo verbindet übrigens die ganze Familie, denn alle sind im Sternzeichen des Schützen geboren.

