












Martel.
Wein genießen.

Tino 2024

Vermentino di Sardegna DOC
Mora & Memo



-  Vermentino/Rolle
-  2024
-  Sardinien
-  Apéro Riche, Geflügel, Pilz & Pilzspeisen, Pizza&Pasta & Risotto, Vegetarische Gerichte aller Art
-  trinkbereit, jung zu konsumieren, kleines Reifepotential (bis etwa 4 Jahre nach Ernte)
-  konventionell
-  13.00 % Vol.
-  leichter Wein
-  Mora & Memo

Zum Wein

Mora & Memo ist ein junges, modernes Weingut im Süden Sardiniens. Vermentino - oder bei Mora & Memo kurz Tino - ist die beliebteste weisse Rebsorte Sardiniens. Der Wein entfaltet seinen blumigen Duft mit würzigen Noten von Rosmarin, Thymian und Salbei. Ein Weinglas voller Sommerferien am Mittelmeer.

Italien / Sardinien

Winzerportrait Mora & Memo



Weingut



2013



40 ha



Besitz: Famiglia Tolaini
Gutsleitung: Lorenzo Campesi
Weinbereitung: Lorenzo Landi



Weiss: Vermentino
Rot: Grenache/Cannonau



Kalk, Lehm

Anbau



konventionell

Keller



Vegan

Aus diesem Grund

Martel-Einordnung

Mora & Memo gehört für uns zu den spannendsten Betrieben der italienischen Mittelmeerinsel Sardinien. Die Weine verbinden reife Frucht mit mediterraner Würze und zeigen jene Wärme und Aromatik, die für Sardinien typisch ist.

Einzigartig

Das Besondere an Mora & Memo ist die klare Ausrichtung auf autochtone sardische Rebsorten und den Ausdruck des mediterranen Lebensgefühls. Die Weine zeigen typische Aromen: Salbei, Rosmarin und eine herbe Würze, die an die Vegetation der Insel erinnert. Auch der Auftritt ist eigenständig. Die charakteristischen Etiketten mit stilisierten «Bandidas»-Figuren greifen Elemente traditioneller sardischer Kleidung auf und verleihen dem Weingut eine unverwechselbare Identität.

Überblick

Mora & Memo liegt in Serdiana im Süden Sardiniens und bewirtschaftet rund 40 ha Rebfläche. Die Weinberge profitieren von einem maritimen Klima mit viel Sonneneinstrahlung und den konstanten Maestrale-Winden, die während der Vegetationsperiode für eine natürliche Temperaturregulierung sorgen. Die Böden sind überwiegend steinig und gut drainiert. Sie geben den Weinen Struktur und Balance. Gleichzeitig sorgt die Nähe zum Meer für Frische und einen leicht salinen Ausdruck, der typisch für viele Weine der Insel ist. Im Mittelpunkt stehen autochtone Rebsorten, insbesondere Vermentino und Cannonau, die den Charakter Sardiniens besonders präzise transportieren. Heute wird Mora & Memo von der Kanadierin Alicia Banville geführt, deren Familie in der Toskana weitere Weingüter betreibt.

Emotionen

Diese Weine vermitteln uns mediterrane Wärme, Italianità und viel Feriengefühl.

«Inselweine mit viel
Feriengefühl.»

— Martel über Mora & Memo

Impressionen

