



PRIMO BIANCO VERMENTINO DI SARDEGNA DOC CANTINA MESA



Vermentino di Sardegna DOC, Mesa, Sardinien, Italien

Geschmack

Trocken

Süss

Fruchtig / Weich

Würzig / Herb

Leicht

Schwer / Gehaltvoll

Jahrgang

2021

Notizen

Leuchtendes Strohgelb mit zarten grünen Reflexen. In der Nase relativ intensiv und blumig mit deutlichen Noten von weissen Früchten. Am Gaumen ausgewogen und hell mit einer herrlichen Frische und Reichtum. Im Abgang Noten von Zitrusfrüchten und Kräutern.

Begleitend zu

Gesalzenem Fisch, Vorspeisen aus Meeresfrüchten und cremigen Käsesorten

Vinifikation

Die Trauben werden zwischen Ende August und Anfang September gelesen. Die Gärung findet zwischen 12 und 14 °C statt. Gefolgt von einem kurzen Ausbau imahltank und mindestens 2 Monate Reifung in der Flasche.

Traubensorten

100% Vermentino

Alkohol

13.5 %

Format

75 cl

MESA

Der Name Mesa, der sowohl auf Sardisch als auch auf Spanisch Tisch oder Tafel bedeutet, fasst in nur vier Buchstaben die Seele des Weinguts zusammen. Nahrung, ein Essen unter Freunden, mütterliche Liebe, Einfachheit und wohlriechende Düfte. Von der sardischen Erde. So entstand Mesa als Liebeserklärung an Sardinien, als Verbindung von Schönheit und Güte, als Feier der Grosszügigkeit der Insel und ihrer Kultur, ausgedrückt durch einen ihrer edelsten Kulturschätze, den Wein.

<http://www.cantinamesa.com/>