

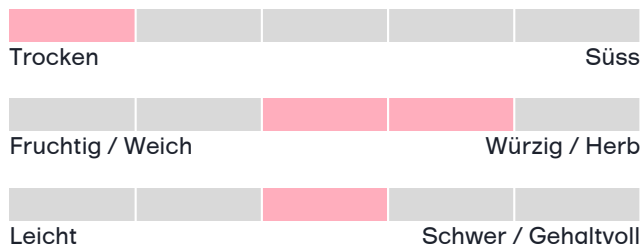


GIUNCO VERMENTINO DI SARDEGNA DOC CANTINA MESA



Vermentino di Sardegna DOC, Mesa, Sardinien, Sardinien

Geschmack



Jahrgang

2021

Notizen

Helles Strohgelb. In der Nase intensives Aroma von Zitrusfrüchten, weisse und tropische Früchte, balsamische Noten von mediterranen Sträuchern und einem Hauch von Jod. Frische und Salzigkeit bestimmen den Rhythmus und untermauern die aromatischen, fruchtigen und balsamischen Noten.

Begleitend zu

Fischsuppe, Krustentiere, gefüllte Pasta, Fischgerichte und cremige Käsesorten

Vinifikation

Die Trauben werden auf 10 °C heruntergekühlt, bevor sie entrappt und sanft gepresst werden. Ein kleiner Anteil wird dabei für 48 Stunden auf den Schalen belassen, bevor die Gärung beginnt. Der Wein bleibt anschliessend mindestens 4 Monate lang auf der Hefe.

Traubensorten

100% Vermentino

Alkohol

13.5 %

Format

75 cl

Auszeichnungen /
Bewertungen

Falstaff (2020)	92/100 Punkte
James Suckling (2019)	92/100 Punkte
Wine Enthusiast (2020)	91/100 Punkte

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/>