

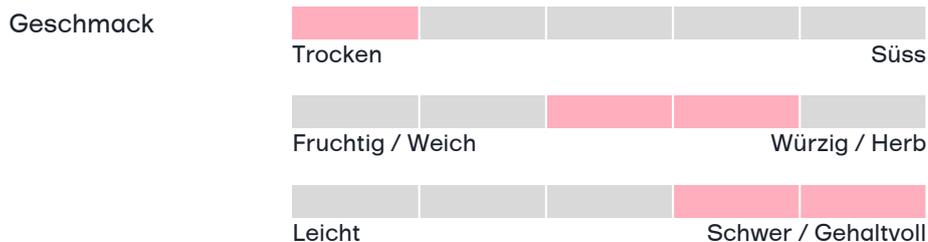


Vergani

GAVINO CARIGNANO DEL SULCIS DOC CANTINA MESA



Carignano del Sulcis superiore DOC, Mesa, Sardinien, Italien



Jahrgang 2017

Notizen Tiefes Rubinrot. In der Nase dominiert ein reichhaltiges, komplexes und vielschichtiges Bouquet. Eine gelungene Kombination von roten und schwarzen Beeren und süssen Gewürzen mit tertiären Noten von Tabak und Schokolade. Im Gaumen super ausgewogen. Die Frische verleiht dem Wein eine tolle Länge, während seine Breite durch den kräftigen Körper und seiner Struktur entsteht. Im Abgang beginnt ein Aromenspiel durch Frucht- und Balsamnoten, Mineralität und ausgereiften Tanninen.

Begleitend zu Wildfleisch, geschmortem Wildbret und reifen Käsesorten

Vinifikation Die Traubenlese findet zwischen Ende September und Anfang Oktober statt. Die entrappten Trauben werden etwa 25 Tage lang mit täglichem Pressen und Abstechen mazeriert und vergoren. Nach dem Abstich wird der Wein in 500-Liter-Holzfässer umgefüllt und reift dort 18 Monate. Die Nachreifung erfolgt in der Flasche für mindestens 9 Monate.

Traubensorten 100% Carignano del Sulcis

Alkohol 14.5 %

Format 75 cl

Auszeichnungen / Bewertungen Gambero Rosso (2015) 2/3 Bicchieri

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/>