

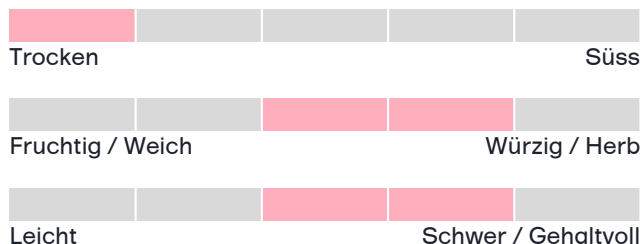


OPALE VERMENTINO DI SARDEGNA DOC CANTINA MESA 75CL



Vermentino di Sardegna DOC, Mesa, Sardinien, Italien

Geschmack



Jahrgang

2021

Notizen

Strohgelb mit grünen Reflexen, In der Nase herrscht Intensität und Komplexität. mit Noten von reifen gelbfleischigen Früchten, mediterranen Sträuchern und Jod, welche eine faszinierende Mischung aus süssen Gewürzen und Patisserie bilden. Am Gaumen geben Frische und Salzigkeit den Rhythmus vor und untermauern die aromatischen, fruchtigen und balsamischen Noten.

Begleitend zu

Intensiv gewürzte Nudel- und Reisgerichte, gegrillter oder gut gewürzter Fisch, weisses Fleisch und mittelreife Käsesorten

Vinifikation

Die angequetschten Trauben werden auf 4°C gekühlt, ca. 12 Stunden lang mazeriert und sanft gepresst. Die Gärung findet mit ausgewählten Hefen bei 18 - 20 °C statt, danach wird der Wein 6 Monate lang auf der Hefe belassen. Die Lagerung erfolgt in der Flasche für mindestens 2 Monate.

Traubensorten

100% Vermentino

Alkohol

14.5 %

Format

75 cl

Auszeichnungen /
Bewertungen

James Suckling (2019)
Decanter (2019)

91/100 Punkte
93/100 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/>