

DRINKS.

Cantina Mesa Buio Buio Riserva Carignano del Sulcis DOC 2019 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	799886
Alkoholgehalt	14%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Sardinien
Abfüller	Cantina Mesa Srl - Societa Agricola, Localita Su Baroni, 09010 Sant'Anna Aresi, Italie
Marke	Cantina Mesa
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	In der Nase florale Aromen mit Anklängen roter Beeren sowie orientalischen Würznoten. Vollmundig seidige Aromen am Gaumen mit harmonischen Tanninen mit langem, beerig- kräuterigem Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	100 % Carignano, 12 Monate in Barrique- und Stahlfässern sowie je 6 Monate in Zementfässern und in Flaschen ausgebaut
Etikette	grafisch, minimalistisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben



Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2019
Passend zu	Käse, Lamm, Wild

Beschreibung

Mit der Winzerei Cantina Mesa hat sich Gavina Sanna auf Sardinien einen Wunsch erfüllt. Er wollte aus seinem Land für sein Land etwas ganz besonderes erschaffen. Was könnte es in Italien anderes sein als ein guter Tropfen Wein, der auf einzigartigem Terroir gedeiht und seine Charakteristiken in einer Flasche einfängt? Die Trauben gedeihen auf insgesamt 78 Hektar auf fruchtbarem Boden in der prallen Sonne an den salzigen Böen des Mittelmeers. Die Winzerei selbst erstreckt sich auf 5.000 Quadratmetern über drei Etagen. Im Prozess der Vinifizierung, nachdem die Trauben sanft gepresst wurden, kommen keinerlei Pumpen zum Einsatz. Stattdessen funktioniert das komplette System allein durch die Gravitationskraft, was eine besonders natürliche Vinifizierung ermöglicht. Die Trauben des Buio Buio Carignano del Sulcis DOC Riserva gedeihen auf nährstoffreichen Kalksteinboden mit roten Tonbeimischungen und lehmigem Sand. Nach seiner kontrollierten Fermentation baut er zwölf Monate in zweit- und drittbefüllten Barriques und teilweise Stahlfässern aus und reift mindestens sechs weitere Monate in Zementfässern nach. Den letzten Schliff erhält er durch abschliessende Ruhezeit von sechs weiteren Monaten in Flaschen.