

# DRINKS.

## Cantina Mesa Opale Vermentino di Sardegna DOC 2021 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	799880
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Sardaigne
Embouteilleur	Cantina Mesa Srl - Societa Agricola, Localita Su Baroni, 09010 Sant'Anna Aresi, Italie
Marque	Cantina Mesa
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	Au nez, des arômes de fruits à chair jaune avec des notes d'épices douces. En bouche, des notes fruitées intenses et fraîches avec des notes balsamiques.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	vieilli en bouteille pendant au moins 2 mois, 100 % Vermentino
Etiquette	graphique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon



---

Tannin	Non
--------	-----

---

Température de consommation	6-10 degrés
-----------------------------	-------------

---

Millésime	2021
-----------	------

---

En accord avec	poissons & fruits de mer, grillades, fromages, pizzas & pâtes, viandes blanches
----------------	---------------------------------------------------------------------------------

## Description

Avec l'exploitation viticole Cantina Mesa, Gavina Sanna a réalisé un souhait en Sardaigne. Il voulait créer quelque chose de très spécial à partir de sa terre et pour sa terre. Que pourrait-il y avoir d'autre en Italie qu'une bonne goutte de vin, cultivée sur un terroir unique et dont les caractéristiques sont capturées dans une bouteille? Les raisins poussent sur un total de 78 hectares de terre fertile, en plein soleil et sous les rafales salées de la Méditerranée. L'exploitation viticole elle-même s'étend sur 5.000 mètres carrés à trois étages. Aucune pompe n'est utilisée dans le processus de vinification, une fois que les raisins ont été délicatement pressés. Au lieu de cela, le système est entièrement basé sur la force de gravité, ce qui permet une vinification particulièrement naturelle. Les raisins de l'Opale Vermentino Di Sardegna DOC poussent sur du grès alluvial avec des particules d'argile et de pierre. Il est subtilement alcalin, ce qui se traduit par un arôme complexe du vin. Après sa fermentation contrôlée, il repose sur des levures pendant six mois et vieillit en bouteille pendant au moins deux mois supplémentaires.