

# DRINKS.

## Cantina Mesa Buio Carignano del Sulcis DOC 2021 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	79988321
Alcool	13.5%
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 rouge
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	Le nez révèle des arômes de baies rouges mûries au soleil avec des notes d'épices méditerranéennes et un certain caractère piquant. La bouche est charnue avec des tanins nobles combinés à des notes balsamiques fruitées.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	100 % Carignano, vieilli 6 mois en fûts d'acier et 2 mois en bouteilles
Etiquette	graphique, minimaliste
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié



---

Fermeture de la bouteille	Bouchon
---------------------------	---------

---

Tannin	Oui
--------	-----

---

Température de consommation	14-16 degrés
-----------------------------	--------------

---

Millésime	2021
-----------	------

---

En accord avec	fromages, pizzas & pâtes, viandes rouges, gibier
----------------	--

## 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 du Buio Carignano del Sulcis DOG poussent sur un sol argilo-sableux calcaire, très riche en micronutriments. Après sa fermentation contrôlée, il est élevé pendant six mois en fûts d'acier et vieillit au moins deux mois en bouteille.