

DRINKS.

Cantina Mesa Buio Buio Riserva Carignano del Sulcis DOC 2019 300cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	79988819
Alcool	14%
Contenu	300cl
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 floraux avec des notes de baies rouges et d'épices orientales. En bouche, des arômes corsés et soyeux avec des tanins harmonieux et une finale longue aux notes de baies et d'herbes.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	100 % Carignano, vieilli 12 mois en barriques et en fûts d'acier, 6 mois en fûts de ciment et 6 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	16-18 degrés
Millésime	2019
En accord avec	fromages, agneau, 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 Buio Carignano del Sulcis DOC Riserva poussent sur un sol calcaire riche en nutriments, avec des ajouts d'argile rouge et de sable limoneux. Après sa fermentation contrôlée, il est élevé pendant douze mois dans des barriques de deuxième et troisième remplissage et en partie dans des fûts en acier, puis il est affiné pendant au moins six mois supplémentaires dans des fûts en ciment. La touche finale est apportée par un repos final de six mois supplémentaires en bouteille.