

DRINKS.

Cantina Mesa Gavino Riserva Carignano del Sulcis DOC 2017 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	799889
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 rouge
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	Au nez, bouquet complexe de petits fruits rouges foncés avec des notes légèrement sucrées ainsi que des notes de chocolat et de tabac. La bouche est harmonieuse avec des tanins puissants et une minéralité discrète associée à des arômes balsamiques et fruités.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	100 % Carignano, élevé 18 mois en tonneaux et 9 mois en bouteille
Etiquette	minimaliste
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié



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

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

Température de consommation	16-18 degrés
-----------------------------	--------------

Millésime	2017
-----------	------

En accord avec	fromages, 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 Gavino Riserva Carignano del Sulcis DOC poussent sur des éboulis calcaires riches en nutriments, avec de l'argile rouge et du sable limoneux, sans irrigation supplémentaire pour un caractère particulièrement noble. Après sa fermentation contrôlée, il est élevé en tonneaux pendant dix-huit mois et vieillit en bouteille pendant au moins neuf mois supplémentaires.