



ACQUISTATO IL

"Cala Reale" Vermentino di Sardegna DOC 2022

2022

Il Principe del Mediterraneo



Svinando

Il Vermentino può essere considerato il principe del Mediterraneo. E' un vitigno incredibilmente versatile che ama visceralmente la vicinanza con il mare. Non a caso dà il meglio di sé lungo le coste, dalla Toscana alla Liguria fino alla Sardegna. Ed è proprio qui, sull'isola ricca di sole e di vento, che il Vermentino riesce a esprimersi al meglio. Quello proposto da Sella & Mosca è un classico Vermentino di Sardegna Doc. Vino caratterizzato da un bel colore giallo paglierino carico, con brillanti sfumature verdoline. Al naso spiccano note tropicali e di macchia mediterranea, bacche ed erbe officinali. In bocca, poi, si scoprono toni caldi, di frutta matura, ben integrati con note salmastre, che riportano alla mente il mare cristallino della Sardegna. Il finale è lungo e minerale, fresco e saporito.

Se pensi alla Sardegna del vino non puoi in nessun caso trascurare il suo marchio più conosciuto al mondo. Stiamo parlando, ovviamente, di Sella & Mosca. Da oltre un secolo Sella & Mosca è il simbolo stesso della viticoltura di qualità sarda, e marca di riferimento per milioni di appassionati che, dopo aver vissuto una vacanza da sogno, ritrovano grazie ai suoi vini un po' di quella magia, una volta rientrati nelle proprie città. Quello che in pochi sanno, però, è che la cantina sarda ha in realtà un'origine piemontese. L'ingegner Sella e l'avvocato Mosca, infatti, rivendicano natali sabaudi e a loro spetta il merito di aver dato inizio ai lavori di bonifica e di messa a dimora dei primi vigneti dell'azienda. Oggi Sella & Mosca può contare su oltre 540 ettari vitati, condotti con rigore e competenza da un team di esperti agronomi. Le uve vengono trasformate all'interno di una moderna cantina, dotata di tutte le tecnologie più all'avanguardia, dando vita a vini di grande personalità e profondo legame con il territorio. Dal dicembre 2015 Sella & Mosca fa parte della galassia di aziende che attengono al gruppo Terra Moretti.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento Cordone speronato

Densità imp. 4000ceppi/ha

Il Vino

Tipologia Bianco Fermo Secco DOC

Provenienza Sardegna

Uve Vermentino 100%

Gradazione 12,5%

Temp. Servizio 12°

Quando Berlo Shelf life 1-5 anni

Abbinamento Antipasti di pesce

Vinificazione Macerazione pre-fermentativa a 10°C per 24 ore; Pressatura soffice; decantazione statica a freddo; Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata, a cui segue un breve affinamento in acciaio.

Sensazioni Giallo paglierino carico con brillanti sfumature verdi, ha bouquet intenso che coniuga una seducente timbrica tropicale con più classiche nuance di macchia mediterranea, bacche ed erbe officinali. In bocca i toni caldi, di frutta matura, si fondono con il ricordo di una rigogliosa sapidità salmastra, capace di attraversare una materia raffinata e preziosa. Il finale è lungo e minerale, decisamente fresco e saporito.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.