

Cala Reale, Vermentino di Sardegna DOC

Sella & Mosca, Sardinien

| | |
|---------------------|---|
| Kategorie: | Weißwein |
| Rebsorte: | Vermentino |
| Geschmack: | trocken |
| Kurzbeschreibung: | mineralisch, frisch, Honigton |
| Alkohol: | 12,5 vol. % |
| Serviertemperatur: | 10 °C |
| Servierempfehlung: | zu mittelkräftigen Fleischgerichten, Wildgeflügel und Schweinefleisch |
| Verfügbare Formate: | 0,75 Liter |
| Artikel-Nr.: | 13 00 02 |

Charakteristik

In der Nase ein sehr intensiver, blumiger Duft, von der sich jedoch der ausgeprägt sortentypische Charakter deutlich erkennbar abhebt und dem Wein so eine starke Identität verleiht. Am Gaumen wohlschmeckende salzige und mineralische Noten, ein ausgewogener Honigton und anhaltende Nuancen von Gewürzkräutern, die durch Substanz und Dichte getragen werden.

Klima/Terroir

Nur die besten Vermentino-Trauben werden für die Herstellung des Cala Reale ausgewählt. Die Trauben werden auf alten Sedimentböden angebaut.

Ausbau

Nach dem Keltern der Trauben wird durch längere, kalte Auslaugung, die ganze Vielfalt der Inhaltsstoffe von den Schalen auf den Most übertragen. Anschließend werden sie über einen längeren Zeitraum kalt mazeriert und auf der Feinhefe gelagert.

Das Weingut

Sella & Mosca ist ohne jeden Zweifel die Nr. 1 Sardiniens und eines der führenden Weingüter in ganz Italien. Als Anerkennung für die herausragende Qualität seiner Produkte hat Italiens renommiertester Weinführer Gambero Rosso *Sella & Mosca* zum „Weingut des Jahres 2013“ gekürt.

Gegründet wurde das Weingut 1899 von zwei abenteuerlustigen Piemontesern, die davon überzeugt waren, dass sich aus dem urwüchsigen Weiden im Hinterland des historischen Hafens von Alghero fruchtbare Weinberge entwickeln ließen: dem Ingenieur Eriminio Sella und dem Rechtsanwalt Edgardo Mosca.

