

## La Cala

*Vermentino di Sardegna DOC, Sella & Mosca, Sardinien*

Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Vermentino
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	intensives Aroma, fruchtig Noten
Alkohol:	12,5 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	zu Geflügel, hellem Fleisch, gedünstetem Fisch und Meeresfrüchten, Blattsalaten mit Vinaigrette
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	13 12 12

### Charakteristika

Sehr helle, strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Vielschichtiges Bouquet von tropischen Früchten mit floralen Noten. Am Gaumen trocken und frisch mit einer feinen Mineralik und einem fruchtigen Finale.

### Klima/Terroir

Die Reben für den La Cala wachsen im Nordosten von Sardinien, wo sie von der Küste bis zu sanften Hanglagen im Hinterland kultiviert wird. Hier findet man vor allem schiefer- und granithaltiges Terroir. Das mediterrane Klima ist von warmen Sommern und milden Wintern geprägt.

### Ausbau

Nach der selektiven Lese durchläuft ein Teil der Trauben einen kurzen, natürlichen Trocknungsprozess. Anschließend werden die Trauben gepresst und temperaturkontrolliert vergoren.

### 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.

