

Cala Reale Vermentino di Sardegna DOC

Sella & Mosca, Sardinien, Italien

Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Vermentino
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	mineralisch, frisch, Honigton
Alkohol:	13,0 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

Die Weinberge werden in Gobelet-Erziehung bebaut und befindend sich im Raum Sulcis an der südwestlichen Küste Sardinien, zwischen Capo Teulada und den Bergen des Iglesiente. Hier herrscht ein mildes Klima mit trockenen, warmen Sommern und gemäßigten Wintern. Die Böden sind geprägt von Lehm, Sand und Kalk.

Ausbau

Nach dem Keltern der Trauben wird durch längere, kalte Auslaugung, die ganze Vielfalt der Inhaltsstoffe von den Schalen auf den Most übertragen. Auf die lange Gärung, die bei tiefer Temperatur geführt wird, folgt eine kurze Periode der *Élevage* auf den Hefen.

Das Weingut

Sella & Mosca ist ohne jeden Zweifel die Nr. 1 Sardinien 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.

