



Giunco Vermentino di Sardegna DOC



Ein Vermentino von strahlendem, hellem Strohgelb. In der Nase ein intensiver Duft von Zitrusfrüchten, weißen und tropischen Früchten, durchzogen von balsamischen Nuancen mediterraner Sträucher und einem Hauch jodischer Meeresbrise.

Am Gaumen bestimmen Frische und salzige Mineralität den Takt und tragen die aromatische Melodie aus Frucht und feinen balsamischen Noten bis in den langen, vibrierenden Abgang.

Die Trauben werden vor der Pressung auf 10 °C gekühlt, ein kleiner Teil mazeriert 48 Stunden auf den Schalen. Danach vergärt der Most langsam und reift mindestens vier Monate auf der Hefe.

Ein authentischer Ausdruck des Mittelmeerraums

perfekt zu: Fischsuppe, Krustentieren, gefüllter Pasta, edlen Fischgerichten oder cremigen Käsesorten.

Rebsorte: 100 % Vermentino

Alkohol: 13,5 % Vol.

Cantina Mesa – „Mesa“ bedeutet auf Sardisch wie auf Spanisch „Tisch“ und steht für Freundschaft, Einfachheit und die duftende Grosszügigkeit der sardischen Erde. Ein Wein als Liebeserklärung an Sardinien, an seine Kultur und an die Schönheit seiner Landschaft.