

MESA Primo Bianco Vermentino di Sardegna DOC

Proefnotitie: Helder strogeel van kleur met groene reflecties. Intense neus van wit fruit en bloemige hints. Mooi in balans, met voldoende frisheid en rijkdom. Mooie afdrank waar citrus en kruidige tonen de boventoon voeren.

Specificaties:

Producent MESA
Druivensoorten 100% vermentino
Land van herkomst Italië
Streek / Gebied Sardinië
Sluiting Kurk
Categorie Wit
Alcoholpercentage 13%

Smaakprofiel: Wit fruit, kruidig, bloemig

Vinificatie: Na de handmatige oogst volgt de fermentatie bij een gecontroleerde temperatuur tussen de 12 en 14 °C. Daarna rijpt het sap kort op RVS en voor minimaal 2 maanden op fles.

Wijn & spijs: Gezouten vis, zeevruchten, romige kazen.

Awards: -

Achtergrondinformatie: De naam Mesa - die zowel in het Sardisch als in het Spaans "tafel" betekent - vat in slechts vier letters de essentie van de wijnmakerij samen. Lekker eten, een maaltijd onder vrienden, moederliefde, eenvoud en geurige aroma's: het zijn allemaal typische kenmerken van Sardinië. Oppericht als een liefdesverklaring voor Sardinië, met als uiting één van de belangrijkste schatten van het eiland: wijn. Dit was de droom van oprichter Gavino Sanna, Italië's meest bekende reclameprofessional. Hij wilde iets creëren dat net zo uniek, buitengewoon en gewaagd is als Sardinië.

Verhalen, herinneringen, kunst, taal en traditie: dat is Mesa, gelegen in het gebied van Sant'Anna Arresi. Hier in het groen doemt het heldere witte, minimalistische en transparante wijnhuis op. De wijngaarden strekken zich uit over meer dan 73 hectare, in en op de hellingen van de Vallei van Porto Pino, die wordt omgeven door de Middellandse Zee. Een prachtige omgeving voor wijnbouw, waar iedere druif geniet van 'een sfeer van zonnige, zwoele rust.'

De vorm & uitstraling van de flessen verwijzen naar het silhouet van Sardijnse vrouwen wanneer ze hun traditionele kostuum dragen. "Sa fardetta", de tuniek van zwart Indiaas canvas die hen bedekt, staat voor een warme omhelzing van moederliefde. De wijnetiketten zijn daarentegen geïnspireerd op oude Sardijnse wandtapijten: creaties van een geduldige, stille kunst die evolueert in de tijd, net als wijn. Dit gevoel wil Mesa terug laten komen in hun wijnen.

