



## Sardinien: MESA

Zwischen strahlendem Himmel und blauem Meer, auf den Hügeln von Porto Pino erstrecken sich die 70 Hektar umfassenden Weinberge Mesas: ein magischer Ort, der Gavino Sanna, Eigentümer des Weinguts Mesa und gleichzeitig einer der Top-Kreativen der Internationalen Werbebranche, immer und immer wieder aufs Neue inspiriert. Um Mesa an die Spitze der sardischen Weingüter zu führen, fehlte noch ein Top-Winemaker, welchen man schließlich in dem namhaften Önologen Stefano Cova gefunden hat. Heute werden bei Mesa hauptsächlich die Rebsorten Carignano del Sulcis, Vermentino di Sardegna und Cannonau die Sardegna angebaut. Mit durchschnittlich 100-120 Zentnern pro Hektar wird die Produktion bewusst niedrig gehalten. Die Kellerei präsentiert sich, unterteilt in drei Ebenen, höchst modern. Selbiges gilt auch für die Ausstattung der Weine. Für das Mesa Image und damit auch für die eigenwilligen Labels und die edlen Flaschen des Weingutes zeichnet der kreative Kopf des Unternehmens, Gavino Sanna verantwortlich.

## Moro Cannonau di Sardegna DOC 2016



ARTIKELNUMMER:	20700516
NAME:	Moro Cannonau di Sardegna DOC 2016
LAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Sardinien
JAHR:	2016
ERZEUGER:	MESA
REBSORTEN:	100% Cannonau
FARBE:	rot
REIFEGRAD:	Genießen und Lagerungsfähig
BESCHREIBUNG:	Der Charakter dieses reinsortigen Cannonau ist geprägt vom warmen Geschmack des Scirocco-Windes sowie den rauen Akzenten von Sandstein und Granit. Leuchtend ist seine Farbe, rein, trocken und warm sein Geschmack, der Aromen von reifen Früchten, von Himbeeren, Johannisbeeren und Veilchen erkennen lässt.
SERVIERVORSCHLAG:	Ein schmackhafter Begleiter zu Nudeln mit Fleischsauce, traditioneller Salami und Weichkäse.
SERVIERTEMPERATUR:	16 °C
ANALYSEWERTE:	Alkoholgehalt: 14.00 % Restzucker: 2.70 g/l Säure: 5.40 g/l
SCHON TRINKBAR:	gut
VORHER ÖFFNEN:	nein
OPTIMAL TRINKREIF:	jetzt
LAGERUNGSFÄHIG BIS (MIND.):	ca. 3 Jahre
HERSTELLUNG:	Der Wein mazerisiert ca. 10 - 15 Tage; nach dem Pressen wird der Wein 6 Monate in Zementfässern und gebrauchten Barriques ausgebaut und schließlich 3 Monate in der Flasche.
AUSZEICHNUNG:	International Wine Challenge: Silbermedaille (Jg. 10) Steven Tanzer: 93 Pkt. (Jg. 12)
FLASCHENGRÖSSE:	6 / 0,75l
ALLERGENE:	Sulfite
INVERKEHRBRINGER:	S.A.S., MESA 09010 S. Anna Arresi (CI)

Italien

EAN-CODE: 8033622330097  
EAN-CODE KARTON: 8033622331643