

2023 Cala Reale Vermentino di Sardegna DOC

Sella & Mosca | Sardinien

Die Trauben für den Cala Reale wachsen auf marinem Sedimentgestein und werden nach der Lese schonend gepresst und kühl vergoren. Danach erfolgt eine kurze Reifung auf der Feinhefe. Fruchtigkeit, Frische und dezente Kräuternoten machen den Cala Reale zu einem schönen Solisten, aber auch zu einem flexiblen, unkomplizierten Speisebegleiter.



Sensorik

Farbe	sonnengelb
Duft	weißer Pfirsich, Zitrone, Banane
Geschmack	mittlere Säure, saftig, unkompliziert

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl
Trinkreife	2024-2026
Trinktemperatur	8-12°C

Speiseempfehlung

Krustentiere, Pasta mit Bottarga, Muscheln in Tomatensauce

Produzent

Rund 540 Hektar Rebfläche umfasst der Besitz des Weingutes Sella & Mosca auf Sardinien. Der 1903 errichtete Weinkeller hat bis heute nichts von seinem Reiz einbüßen müssen und versprüht heute einen antiken Charme. Gegründet wurde es in Alghero, einem verwunschenen Winkel Sardiniens, von den beiden unternehmungslustigen Piemontesen, die ihm seinen Namen gaben: dem Ingenieur Sella und dem Rechtsanwalt Mosca. Man schrieb das Jahr 1899, und dieses Unternehmen ist noch heute exemplarisch für hochwertige, autochthone sardische Weine. Beeindruckende Arbeiten waren notwendig, um die weitläufigen, unkultivierten Ländereien in Weinberge zu verwandeln. Tausende von Felsbrocken wurden entfernt, das wilde Gestrüpp gezähmt und schließlich ein hochmoderner Weinkeller gebaut. Ein zyklisches Werk, an das mehrere Sandsteine erinnern, die der Landschaft ihre Einzigartigkeit verleihen. Auch heute noch prägen der Innovationsgeist und die Spannung, die Eigenschaften des sardischen Terroirs bestmöglich zum Ausdruck zu bringen, dieses Unternehmen, das die Arbeit seiner Gründer mit großer Konsequenz fortsetzt.

Gründungsjahr	1899
Rebfläche	540 Hektar
Rebsortenspiegel	Vementino, Torbato, Cannonau, Carignano

Azienda Vinivinicola - Tenute Sella & Mosca S.r.l. | Societa Agricola Localita I Piani | 07041 Alghero (SA)