



2020 Cala Reale

Vermentino di Sardegna DOC, Sella & Mosca

Vermentino fruttato di Sardegna

Descrizione del vino:

Il Vermentino è il principale vitigno utilizzato per la produzione di vini bianchi in Sardegna. Per il Cala Reale vengono utilizzate solo le migliori uve Vermentino della regione di Alghero. Il Cala Reale viene affinato sulle fecce fini.

Nota di degustazione:

Giallo oro brillante. Naso affascinante, tipico del Vermentino, con note di fiori d'arancio, pesca e menta limonata, con tocchi di pepe bianco e un accenno di verbena. L'attacco piacevolmente dolce lascia spazio a un frutto concentrato e cremoso, ora anche con aromi di mandorle grigliate e frutta a nocciolo gialla, con un accenno di limone. pietra, su un accenno di lime; struttura elegante, finale di media lunghezza, leggermente salato, con una splendida mineralità..

Abbinamenti:

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:	IT
Regione:	Sardegna
Produttore:	Sella & Mosca
Valutazioni:	Score 17.5/20
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	fino a 2025
Varietà d'uva:	100% Vermentino
Numero di articolo:	1015320

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cala Reale

Vermentino di Sardegna DOC
Sella & Mosca

Origine:	IT
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	100% Vermentino
Maturità:	fino a 2025
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi