



2022 Cala Reale

Vermentino di Sardegna DOC, Sella & Mosca

Un Vermentino fruttato dalla 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 dorato vibrante con note di verde. Affascinante naso di Vermentino che rivela note di fiori d'arancio e pesca, menta al limone e pepe bianco. L'attacco piacevolmente dolce lascia spazio a un frutto concentrato, fluido e cremoso, ora anche con note di mandorle tostate e frutta a nocciolo giallo, su un accenno di lime; finale elegante e cesellato, di media lunghezza, leggermente salato.

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:

James Suckling 90/100, Score 18/20

Vinificazione:

in In vasche d'acciaio inox

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.0 %

Maturità:

fino a 2027

Varietà d'uva:

100% Vermentino

Numero di articolo:

1015322

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cala Reale

Vermentino di Sardegna DOC
Sella & Mosca

Origine:	IT
Valutazioni:	James Suckling 90/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Vermentino
Maturità:	fino a 2027
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi