

Nom	Cala Reale Vermentino di Sardegna
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2029
Producteur	Sella&Mosca
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, belle minéralité, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Vermentino di Sardegna
Cépages	100% vermentino
Pourcentage d'alcool	14,00% vol
Description	Sella&Mosca s'étend sur environ 550 hectares, ce qui en fait l'un des plus grands domaines viticoles d'Europe en termes de superficie. Ses vignobles sont dispersés sur plusieurs régions de la Sardaigne : Alghero, Gallura, Sulcis. Cette diversité de terroirs permet à Sella & Mosca de cultiver à la fois des cépages autochtones comme le Vermentino, le Cannonau (Grenache) et le Torbato, ainsi que des cépages internationaux comme le Cabernet Sauvignon et le Sauvignon Blanc. Domaine historique, Sella & Mosca a joué un rôle clé dans le développement de la viticulture sarde, introduisant des techniques modernes et innovantes tout en respectant les traditions locales. Au main du groupe Terra Moretti depuis 2016, le domaine s'est engagé dans des pratiques viticoles durables, en mettant l'accent sur le respect de l'environnement et la préservation des ressources naturelles. Il est d'ailleurs certifié Equalitas (=domaine durable). Sella&Mosca, c'est un peu l'histoire de la viticulture moderne en Sardaigne. L'un ne va pas sans l'autre. Fort de ses 550 ha, le domaine propose une large sélection de vins, tantôt à base de cépages locaux (Vermentino, Canonau), tantôt de cépages internationaux (Cabernet sauvignon). Le Cala Reale a une couleur jaune paille profond avec des reflets verts brillants et présente un bouquet intense qui allie un timbre tropical séduisant à des nuances plus classiques de maquis méditerranéen, de baies et d'herbes. Les tons de fruits mûrs en bouche se mêlent à une luxuriante saveur salée, capable de s'exprimer à travers une matière raffinée et précieuse. La finale est longue et minérale, résolument fraîche et savoureuse.
Servir sur	crustacés et coquillages, poissons à la vapeur ou pochés, buffet froid de poisson et salade, asperges, plats végétariens, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), volaille sans sauce, viande blanche sans sauce, fromages doux
Origine	Différents vignobles en Sardaigne - Cordon de Royat et Guyot - âge moyen des vignes : 15 ans.
Rendement	4.545 pieds/ha - 130 quintaux/ha.
Vinification	Macération préfermentaire à 10°C pendant 12 heures. Pressurage doux et décantation statique à froid. Fermentation en acier inoxydable à température contrôlée. Pas de malolactique.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	4 mois en inox.
Analytique	Acidité totale : 5,2 g/l

