

Naam	Cala Reale Vermentino di Sardegna
Jaartal	2025
Bewaarpotentieel	Tot eind 2029
Producent	Sella&Mosca
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, een tikkeltje kruidig, fijne mineraliteit, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOC Vermentino di Sardegna
Druivensoorten	100% vermentino
Alcoholpercentage	14,00% vol
Omschrijving	Met een oppervlakte van ongeveer 550 hectare behoort Sella&Mosca tot een van de grootste wijndomeinen van Europa. De wijngaarden strekken zich uit over verschillende Sardijnse regio's zoals Alghero, Gallura en Sulcis, wat een gevarieerd aanbod aan terroirs biedt. Hierdoor kan het domein zowel inheemse druivensoorten zoals Vermentino, Cannonau (Grenache) en Torbato telen, als internationale soorten zoals Cabernet Sauvignon en Sauvignon Blanc.

Als historisch landgoed heeft Sella&Mosca een cruciale rol gespeeld in de evolutie van de Sardijnse wijnbouw door innovatieve technieken te introduceren, met behoud van lokale tradities. Sinds 2016 is het landgoed in handen van de Terra Moretti Groep en zet het sterk in op duurzame wijnbouw. Met nadruk op milieurespect en behoud van natuurlijke hulpbronnen, is het domein ook gecertificeerd als Equalitas-duurzaam landgoed.

Sella&Mosca symboliseert de moderne wijnbouw op Sardinië; het landgoed en de regio zijn onlosmakelijk met elkaar verbonden. Met 550 hectare biedt Sella&Mosca een uitgebreid assortiment wijnen aan, variërend van lokale druivensoorten zoals Vermentino en Cannonau tot internationale variëteiten zoals Cabernet Sauvignon.

De Cala Reale heeft een diepe strogele kleur met heldergroene accenten en een intens bouquet dat tropische tonen combineert met klassieke mediterrane maquis, bessen en kruiden. In de mond mengen rijpe fruittonen zich met een rijke en verfijnde zilte smaak. De afdronk is lang, mineraal, fris en heerlijk.

Serveren bij	schaal- en schelpdieren, gestoomde of gepocheerde vis, koud buffet van vis + salades, asperges, vegetarische schotels, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, gevogelte zonder saus, wit vlees zonder saus, zachte of jonge kaas
Oorsprong	Verschillende wijngaarden in Sardinië - Cordon de Royat en Guyot - gemiddelde leeftijd van de wijnstokken: 15 jaar.
Opbrengst	4.545 planten/ha - 130 kwintalen/ha.
Vinificatie	Voorgisting maceratie bij 10°C gedurende 12 uur, gevolgd door zachte persing en statische koude bezinking. Fermentatie vindt plaats in roestvrijstalen tanks bij gecontroleerde temperatuur. Er is geen malolactische gisting.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	4 maanden in inox.
Analytisch	Totale aciditeit: 5,2 g/l

