

STORIA DI UNA TERRA

Vogliamo raccontarvi la storia di una terra meravigliosa. Una terra generosa come una madre, che offre tutto quello che ha; le sue ricchezze e le sue sfumature, i suoi aromi <u>e i suoi</u> profumi, la sua anima e il suo sapere. Una terra dove mare e cielo sembrano una luce sola, dove le uve crescono in collina circondate dall'abbraccio di una natura premurosa, cullate dal sole e accarezzate dal vento che porta i profumi del mare e del Mediterraneo. Il racconto di un territorio dove la cultura della terra è fatica ma anche amore e dedizione, un sentimento forte che tramanda un'antica arte e tradizione.

Gavino Sanna





LA FILOSOFIA

Il nome, Mesa - che in sardo sce la cantina Mesa, come una si realizza il sogno di Gavino come in spagnolo significa tavo- dichiarazione d'amore per la Sanna, il pubblicitario italiano la, desco - rappresenta in sole quattro lettere l'essenza della lezza e di bontà, una celebracantina. Nutrimento, convivio, amore materno, semplicità e

Sardegna, un connubio di belzione della sua generosità e della sua cultura, attraverso uno dei profumi. Di terra sarda. Così na- suoi preziosi tesori: il vino. Così

più famoso e premiato, il sogno di creare qualcosa di straordinario, unico e semplice come la sua terra, per la sua terra.



LA CANTINA

Candida, minimalista inaspettata, Mesa sorge sulla cima dei pendii che degradano dolcemente verso la Valle di Porto Pino. Emerge dal verde della macchia mediterranea e dei vigneti, da dove osserva con compiacimento il territorio che la circonda e il frutto dell'opera dei vignaioli, ed è guardata con stupore e meraviglia da quanti possono scorgerla anche in lontananza. Il portale e la facciata ricreano le suggestioni delle etichette dei vini Mesa. Dietro le alte pareti esterne, un immenso spazio su tre piani, contemporaneo e funzionale, ospita uva e vino curati con particolare riguardo e seguiti a vista nel loro percorso di trasformazione attraverso luminose vetrate.

Bandite le pompe, tutto avvie-ne attraverso il principio della "caduta naturale". Le uve, nel-la parte superiore dello stabile sono sottoposte a diraspatura e pigiatura soffice, per poi essere lasciate precipitare nei vinificatori a piano terra dove il mosto affronta le successive fasi di lavorazione. Per l'ulti-mo processo di affinamento, in barriques di rovere francese, in vasche in cemento o in serbatoi d'acciaio, il vino viene trasferito al livello più nascosto della can-tina, parecchi metri al di sotto del livello del terreno.

VIGNETI

I vigneti di Mesa si estendono per oltre 78 ettari, di cui 66 di proprietà. Le viti sono allevate verticalmente, in gran parte a cordone speronato e in parte ad alberello, a seconda delle condizioni locali e dell'esposizione.

Le vigne sono in località: Su Baroni Cannigonis Bentu Estu



- Vermentino di Sardegna DOC / Cannonau du Sardegna DOC / Isola dei Nuraghi IGT
- Carignano del sulcis DOC



LE BOTTIGLIE

Ancora una volta un design moderno, che colpisce e conquista; in linea con l'immagine dell'intera cantina e con la volontà di raccontare in modo nuovo ed inusuale la Sardegna, ma sempre prendendo spunto dalle sue radici. Gavino Sanna racconta che le bottiglie tonde, pacio-

se e severe allo stesso tempo, prendono spunto dalle "donne che vanno a messa la mattina oppure al rosario della sera, quando camminano tutte in fila. Bellissime donne di una Sardegna antica, vestite tutte di nero. Straordinarie. Quindi questo è il primo impatto: le donne sarde, l'Isola interpretata attraverso questo colore scuro e inavvicinabile". Anche la bottiglia "piccola" della cantina Mesa sin dalla sua nascita ha appassionato per la sua bellezza come per il formato inusuale: 500 ml, mezzo litro in luogo dei tradizionali 375 ml. Questo formato offre una serie di vantaggi a chi lo sceglie. Per chi è solo e non vuole lasciare alcuni bicchieri imbevuti nel formato da 750 ml, per chi ha sempre trovato insoddisfacente il formato da 375 ml; in una coppia a tavola può rappresentare l'equilibrio perfetto con 2 bicchieri a testa. È una

buona misura anche per chi è in compagnia e ama degustare diversi vini, iniziando con un vino da aperitivo per poi passare a un rosso o vuole abbinare a diverse preparazioni il vino più indicato.



GAMMA DEI PRODOTTI







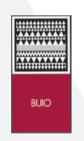




LINEA SELEZIONE







CLASSICA







LINEA PRIMO

LINEA PRIMO



PRIMO BIANCO

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

VITIGNO: Vermentino.

VENDEMMIA: tra fine agosto e inizio settembre.

VINIFICAZIONE: una parte delle uve viene fatta macerare a bassa temperatura per 10 - 12 ore. La fermentazione è condotta tra 12 e 14 °C. Segue breve affinamento in acciaio e maturazione per almeno 2 mesi in bottiglia.

COLORE: giallo paglierino scarico con leggeri riflessi verdi

PROFUMO: profumo di buona intensità con un deciso frutto fresco su fondo floreale

GUSTO: armonioso e leggermente sapido con note fruttate. Struttura discreta, con buona acidità e sapidità che lasciano un'elegante persistenza.

ABBINAMENTI: pesci al sale, antipasti di mare, formaggi cremosi.

GRADAZIONE: 13% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO: estate: 8 - 10 °C, inverno: 12 °C.



PRIMO ROSSO

ROSSO ISOLA DEI NURAGHI IGT

VITIGNO: Carignano, Cannonau.

VENDEMMIA: seconda decade di settembre.

VINIFICAZIONE: macerazione di 4-6 giorni con le bucce, maturazione in acciaio per 3 mesi e almeno 2 mesi in bottiglia.

COLORE: rubino intenso.

PROFUMO: profumo deciso con sentori di frutta rossa matura.

GUSTO: sapore che richiama la frutta rossa. Struttura importante e armoniosa, con un finale persistente

ABBINAMENTI: salumi, anguilla in umido, pesci grassi, primi piatti a base di carne.

GRADAZIONE: 14% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16° -



PRIMO SCURO

CANNONAU DI SARDEGNA DOC

VITIGNO: Cannonau.

VENDEMMIA: terza decade di settembre - inizio ottobre.

VINIFICAZIONE: macerazione di circa 1 settimana a 24 - 26 °C. Maturazione in acciaio per alcuni mesi. altri 2 mesi in vetro ne completano l'evoluzione.

COLORE: rubino

PROFUMO: profumo di buona intensità con sentori di frutta rossa matura, piccoli frutti e note di viola.

GUSTO: armonico e corposo con finale caldo e persistente. Ottima struttura con tannini morbidi, sapore fruttato.

ABBINAMENTI: salumi, pesci grassi, carne alla brace, formaggi a pasta tenera.

GRADAZIONE: 14,5% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 °C

LINEA CLASSICA



GIUNCO

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

VITIGNO: Vermentino

ZONA DI PRODUZIONE: il territorio del sulcis, nell'estremità sud-ovest della Sardegna.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: quyot.

VENDEMMIA: manuale con raccolta in cassetta da 20 kg tra fine agosto e inizio settembre. In precedenza - dopo l'invaiatura - viene effettuato un diradamento dei grappoli cui segue un'attenta selezione in fase di conferimento finale in cantina

VINIFICAZIONE: le uve vengono raffreddate a 10 °c prima di essere diraspate e pressate in modo soffice. Le prime frazioni, più nobili, di mosto vengono fatte decantare a freddo per 48 ore prima di essere avviate a fermentazione e mantenute tra 15 e 18 °c. Il vino resta sulle fecce fini per almeno 4 mesi. Segue un affinamento in bottiglia di almeno 1 mese prima della commercializzazione.

COLORE: giallo paglierino brillante.

PROFUMO: intenso di scorza d'agrumi, frutta a polpa bianca e frutta tropicale con note balsamiche di macchia mediterranea e accenni iodati.

GUSTO: dinamica gustativa scattante e al tempo stesso avvolgente, con freschezza e salinità a dettare il ritmo gustativo e dare supporto ai richiami aromatici fruttati e balsomici

ABBINAMENTI: zuppe di pesce, crostacei, paste ripiene, secondi di pesce, formaggi cremosi.

GRADAZIONE: 13,5% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7-9° c



ROSA GRANDE

CARIGNANO DEL SULCIS DOC

VITIGNO: Carignano.

ZONA DI PRODUZIONE: il territorio del sulcis, nell'estremità sud-ovest della Sardegna.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato.

VENDEMMIA: prima decade di settembre.

VINIFICAZIONE: le uve pigia-diraspate seguono una macerazione pre-fermentativa di almeno 12 ore. Dopo la pressatura, la fermentazione viene condotta in acciaio con lieviti selezionati a 16-18° c. Stabilizzazione e maturazione proseguono in acciaio per terminare con l'affinamento in vetro di almeno 2 masi:

COLORE: rosa ciliegia tenue brillante.

PROFUMO: naso discreto ed elegante con richiami floreali alla rosa selvatica e fruttati di lampone e bacche di bosco.

GUSTO: armonico ed energico al tempo stesso, con le noti di freschezza e sapidità a domare l'iniziale generosità alcolica e a rinforzarne il finale aromatico di piccoli frutti.

ABBINAMENTI: antipasti piccanti, paste con sughi di pesce o ragout di cortile, pesci dalla colorazione rosa (salmone, gamberetti, astice), formaggi saporiti di media stagionatura.

GRADAZIONE: 14.5% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10° -

12°c



BUIO

CARIGNANO DEL SULCIS DOC

VITIGNO: Carignano.

ZONA DI PRODUZIONE: il territorio del sulcis, nell'estremità sud-ovest della Sardeana

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

cordone speronato.

VENDEMMIA: dalla seconda alla terza decade di settembre

VINIFICAZIONE: le uve diraspate e leggermente pigiate vengono fatte cadere per gravità nei serbatoi, dove avviata la fermentazione, vengono lasciate macerare col mosto per 9-12 giorni a 26°c. Dopo la svinatura il vino viene lasciato maturare in acciaio per almeno 6 mesi. Completano l'affinamento un minimo di 2 mesi in bottialia.

COLORE: rosso rubino luminoso e viscoso.

PROFUMO: naso ampio ed elegante con richiami a frutta rossa matura, erbe della macchia mediterranea, spezie piccanti.

GUSTO: riesce ad esprimere aristocrazia e ricchezza nonostante la giovinezza. Scattante e generoso, iodato e carnoso, si esprime con tannini mordaci ma non aggressivi, che supportati dalla sotterranea sapidità donano stancia alle note fruttate e balsamiche.

ABBINAMENTI: primi piatti con condimenti decisi, tonno e carni rosse alla brace, selvaggina da piuma, formaggio pecorino fiore sardo

GRADAZIONE: 14% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15 -

1*7*°c

LINEA SELEZIONE



OPALE

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

VITIGNO: Vermentino

ZONA DI PRODUZIONE: il territorio del sulcis, nell'estremità sud-ovest della Sardegna.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot.

VENDEMMIA: tra la seconda e la terza decade di settembre

VINIFICAZIONE: le uve diraspate e pigiate vengono raffreddate fino a 4°c e fatte macerare per circa 12 ore. Segue la pressatura soffice e la successiva decantazione naturale a fredda del mosto. La fermentazione viene condotta con lieviti selezionati a 18°-20°c. Al termine della fermentazione il vino resta sulle fecce fini per 6 mesi. Segue un affinamento in bottiglia di almeno 2 mesi dopo l'imbottialiamento".

COLORE: giallo paglierino carico con riflessi dorati.

PROFUMO: intensità, ricchezza e complessità. Frutta matura a polpa gialla, note di macchia mediterranea e iodio che si fondono intriganti con accenni di spezie dolci e pasticceria.

GUSTO: l'impatto in entrata è sontuoso e ritmico al tempo stesso. L'apporto glicerico crea una trama setosa che forma armonia ed equilibirio nell'incontro con freschezza e sapidità. Finale dalla sotterranea energia che innerva il ritorno aromatico di futta ed erbe officinali.

ABBINAMENTI: primi piatti dai sapori decisi, pesci alla griglia o ben conditi, carni bianche, formaggi di media stagionatura.

GRADAZIONE: 14% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 -



BUIO BUIO

CARIGNANO DEL SULCIS DOC

VITIGNO: Carignano.

ZONA DI PRODUZIONE: il territorio del sulcis, nell'estremità sud-ovest della Sardegna.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato e alberello.

VENDEMMIA: tra fine settembre e inizio ottobre

VINIFICAZIONE: le uve vengono solo diraspate e la macerazione, durante la fermentazione, viene protratta fino 18-20 giorni, avendo cura di mantenere la temperatura fermentativa sempre tra i 24° e 28° c. Il vino viene affinato in parte in tonneaux e barriques di 2°-3° passaggio per 12 mesi e in parte in acciaio. Viene poi assemblato in vasche di cemento, dove sosta per almeno 6 mesi. Completano la maturazione un minimo di 6 mesi in bottiglia.

COLORE: rosso rubino consistente dai riflessi cangianti e luminosi.

PROFUMO: l'impatto odoroso presenta una traiettoria alata, dove ricchezza e complessità aromatica si svelano gradualmente iniziando dalle note di fiori e frutta rossa per poi aprirsi nelle tonalità balsamiche di macchia mediterranea e speziate che ricordano l'oriente.

GUSTO: ricco, pieno, appagante. Una trama setosa e stratificata è resa scalpitante dalla screziata freschezza, dalla sotterranea vena sapida e da un tannino grintoso ma risolto, il tutto a proiettarsi in un lungo e coinvolgente finale di bacche selvatiche ed erbe officinali

ABBINAMENTI: secondi di cacciagione da piuma, agnello o capretto al forno, formaggi stagionati.

GRADAZIONE: 14,5% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16° -



MORO

CANNONALI DI SARDEGNA DOC.

VITIGNO: Cannonau

ZONA DI PRODUZIONE: il territorio del centro della Sardegna.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: alberello e cordone speronato

VENDEMMIA: prima decade di ottobre.

VINIFICAZIONE: macerazione e rimontaggi periodici accompagnano la fermentazione in acciaio per circa 14 giorni, avendo cura di mantenere la temperatura fermentativa sempre tra i 24° e i 28° c. Dopo la svinatura segue una fase di stabilizzazione e affinamen to in acciaio per 9 mesi e un minimo di 2 mesi in bottialia.

COLORE: rosso rubino con riflessi violacei, brillante e consistente.

PROFUMO: l'impatto è dominato dall'ampio ventaglio di richiami a frutti rossi e neri, tra i quali lampone, ribes e mora. Ampliano tale gamma odorosa le note floreali di violetta e auelle balsamiche di menta.

GUSTO: la generosità alcolica da una parte e la freschezza sapida dall'altra sono i due estremi su cui si poggi l'armonia gustativa con tannini decisi e graffianti a rendere dinamica la progressione del sorso resa più intrigante dall'affondo fruttato.

ABBINAMENTI: salumi della tradizione, pesci grassi alla griglia, paste con sughi di carne, formaggi a media stagionatura.

GRADAZIONE: 14.5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16

LINEA SELEZIONE



BRACE

CAGNULARI ISOLA DEI NURAGHI IGT

VITIGNO: Cagnulari.

ZONA DI PRODUZIONE: il territorio di usini, nell'area nord-ovest della Sardegna.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato.

VENDEMMIA: tra fine settembre e inizio

VINIFICAZIONE: le uve sono pigiate in modo soffice e poi fatte fermentare in acciaio con macerazione sulle bucce per 14 giorni. Il vino viene poi affinato parte in vasca di cemento, e una parte in tonneaux per 9 mesi. La maturazione viene completata da almeno 2 mesi in botitglia.

COLORE: rosso rubino limpido e consistente.

PROFUMO: ventaglio odoroso che si apre con evidenze di frutta rossa fresca e matura, che vira prima su nuance balsamiche per dirigersi decisa su arabeschi speziati sia piccanti che dolci in una geografia aromatica di intriganti riferimenti orientali.

GUSTO: scattante ed energico e al tempo stesso avvolgente e sinuoso, frutto dell'armonica integrazione tra freschezza ficcante, tannini setosi, maturità di frutto e generosità speziata.

ABBINAMENTI: piatti di carne con condimenti piccanti e speziati, cacciagione cotta alla brace, formaggi stagionati.

GRADAZIONE: 13.5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°



BRAMA

VALLI DI PORTO PINO IGT

VITIGNO: Syrah.

ZONA DI PRODUZIONE: il territorio del sulcis, nell'estremità sud-ovest della Sardeana

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato.

VENDEMMIA: tra fine settembre e inizio

VINIFICAZIONE: le uve vengono solo pigiate e il mosto macera per 20 giorni con le bucce con follature periodiche. Al termine della fermentazione in acciaio, segue un periodo di affinamento e maturazione di 6 mesi in botte grande, completata da un affinamento di almeno 2 mesi in bottiglia.

COLORE: rosso rubino intenso brillante e consistente.

PROFUMO: l'intensità all'approccio rivela note floreali e di frutta fresca, insieme a ricordi balsamici di arbusti mediterranei e di spezie piccanti.

GUSTO: ricco, pieno, appagante. Lo sviluppo gustativo gioca sull'equilibrio fra note vibranti di freschezza e sapidità e dei richiami speziati di pepe integrate in una trama tattile avvolgente per maturità di frutto e struttura e arintosa nelle sfumature tanniche.

ABBINAMENTI: primi piatti dai sughi speziati, secondi di carne cotta al forno o alla brace, formaggi a pasta dura.

GRADAZIONE: 15% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16° -



GAVINO

CARIGNANO DEL SULCIS DOC

VITIGNO: Carignano.

ZONA DI PRODUZIONE: il territorio del sulcis, nell'estremità sud-ovest della Sardeana.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: alberello prevalentemente su piede franco.

VENDEMMIA: tra fine settembre e inizio

VINIFICAZIONE: le uve diraspate vengono fatte macerare per circa 25 giorni con follature e delestage quotidiani. Dopo la svinatura il vino viene travasalo in tonneaux da 500 litri e lasciato in affinamento per 18 mesi. Conclude la maturazione una permanenza minima di 9 mesi in bottialia.

COLORE: rosso rubino intenso, con leggeri riflessi granati

PROFUMO: naso ricco per complessità e sfumature. Avvincente nell'integrazione tra frutta rossa e nera matura e macchia mediterranea, fra le spezie dolci e le note terziarie di tabacco e cioccolato

GUSTO: generoso e armonico, con la freschezza a deltare la lunghezza, la trama carnosa a defini ne l'ampiezza mentre la profondità è resa percepibile da tannini grintosi e una sotterranea sapidità. Una tridimensionalità gustativa che fa da rampa di lancio al rincorrersi aromatico di note fruttate, balsamiche e speziate in un finale plastico e ammaliante

ABBINAMENTI: selvaggina da pelo, cervo in umido, cinghiale in agrodolce, formaggi stagionati.

GRADAZIONE: 15.5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16° -

SPECIALITÀ

ORODORO

VINO DA UVE STRAMATURE

VITIGNO: Vermentino e Moscato.

ZONA DI PRODUZIONE: il territorio del sulcis, nell'estremità sud-ovest della Sardegna.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot.

VENDEMMIA: terza decade di agosto.

VINIFICAZIONE: i grappoli in piena maturazioni vengono "pinzati" e lasciati sui tralci per permettere un più rapido appassimento in pianta e portati ad una concentrazione di 350 grammi/ litro di zuccheri. Le uve vengono quindi raffreddate e fatte macerare a 4° c per 24 ore. Segue la pressatura e il mosto ottenuto fermenta in acciaio a 20° sino al naturale blocco fermentativo. La maturazione avviene sempre in acciaio per 9 mesi e poi in vetro per almeno 3.

COLORE: ambrato con ancora note vivaci e dorate.

PROFUMO: molto intenso, ampio, in cui spiccano vivaci note floreali, su tutte la rosa. Richiami di vaniglia e caramello e note di frutti esotici maturi.

GUSTO: morbido all'ingresso con una nota calda accompagnata da un'acidità piacevole. Giustamente sapido con un finale gradevole con persistenza olfattiva che richiama la
frutta matura ed esotica. Finale pulito, dove la
morbidezza unita all'acidità non lo rendono
stucchevole.

ABBINAMENTI: dolci al cucchiaio e pasticceria secca, interessante l'abbinamento con formaggi stagionati ed erborinati.

GRADAZIONE: 13,5% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8

10°c

MESA



FORTEROSSO

CARIGNANO DEL SULCIS DOC PASSITO

VITIGNO: Carignano.

ZONA DI PRODUZIONE: il territorio del sulcis, nell'estremità sud-ovest della Sardegna.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: alberello

VENDEMMIA: terza decade di ottobre.

VINIFICAZIONE: le uve appassiscono naturalmente in pianta sino a fine attobre. Dopo la pigiatura il mosto viene fatto macerare per circa 10 giorni insieme alle bucce. Dopo la separazione, il mosto continua a fermentare in acciaio sino al naturale blocco fermentativo. La maturazione inizia in tonneaux di 3° e 4° passaggio per 9 mesi e si perfeziona con almeno altri 3 mesi in bottiglia.

COLORE: rosso rubino intenso.

PROFUMO: al naso si offre profondo, con un'esplosione di sentori di sottobosco, macchia mediterranea, frutta in confettura quale marasca e amarena.

GUSTO: palato coerente all'olfatto, in bocca si presenta morbido e ricco di corpo, con una dolcezza suadente e mai stucchevole grazie al perfetto equilibrio tra corretta acidità e morbida alcolicità. Finale plastico e ammaliante.

ABBINAMENTI: Si abbina a dolci con creme ai frutti di bosco e torte di frutta secca. Accompagna magnificamente dessert a base di cioccolato fondente o di caffè

GRADAZIONE: 14.5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7 - 8°c



GIOIAMIA

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ BRUT METODO CLASSICO

VITIGNO: Chardonnay.

ZONA DI PRODUZIONE: il territorio del sulcis, nell'estremità sud-ovest della Sardeana

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot.

VENDEMMIA: prima decade di agosto.

VINIFICAZIONE: pressatura soffice delle uve intere e fermentazione del mosto in acciaio e rovere. L'assemblaggio della cuvée avviene dopo un affinamento di 6/7 mesi dei vini delle diverse zone di produzione.

COLORE: paglierino con riflessi dorati

PERLAGE: abbondante, fine e persistente

PROFUMO: intenso di frutta matura e frutta secca con suadenti note di pasticceria.

GUSTO: palato di buona concentrazione e vibrante dinamica con frutto maturo nitido che si evolve in un finale avvolgente ed egulibrato.

ABBINAMENTI: spumante a tutto pasto, ottimo abbinato a risotti, piatti di pesce e carni bianche

GRADA7IONF: 12 - 13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6 - 8°c

CANTINA MESA S.R.L. - 09010 S. ANNA ARRESI (SU) - ITALIA TELEFONO +39 0781965057- FAX +39 0708995140 info@cantinamesa.it - www.cantinamesa.it



