

L'ORGOGGIO DI UN VINO SARDO

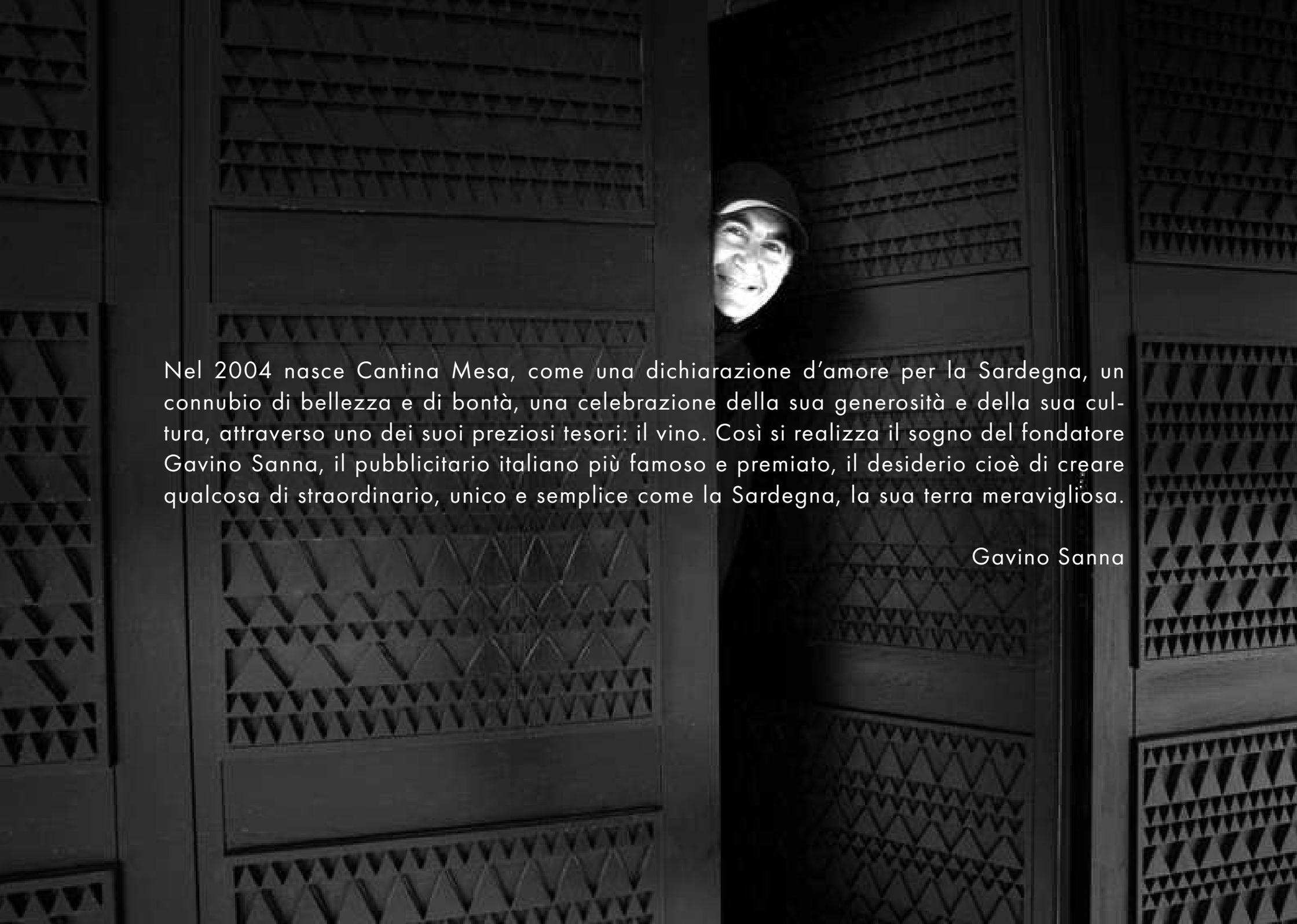
Brand Profile

Vogliamo raccontarvi la storia di una terra meravigliosa. Un'isola generosa come una madre, che offre tutto quello che ha; le sue ricchezze e le sue sfumature, i suoi aromi e i suoi 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 Mar Mediterraneo.

Gavino Sanna

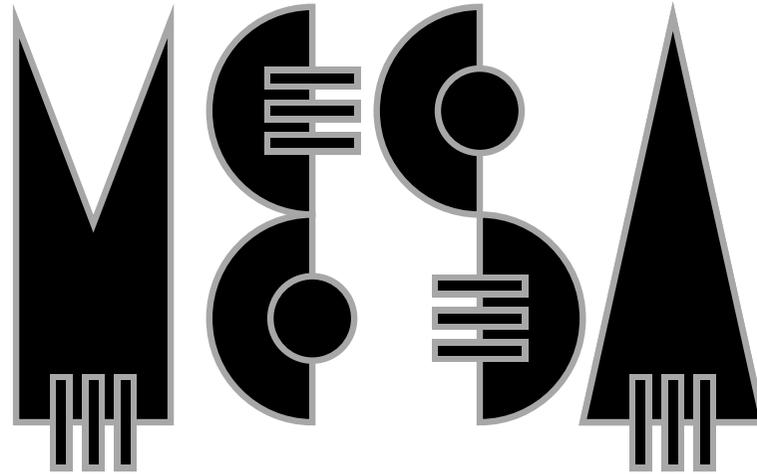


LA STORIA



Nel 2004 nasce Cantina Mesa, come una dichiarazione d'amore per la Sardegna, un connubio di bellezza e di bontà, una celebrazione della sua generosità e della sua cultura, attraverso uno dei suoi preziosi tesori: il vino. Così si realizza il sogno del fondatore Gavino Sanna, il pubblicitario italiano più famoso e premiato, il desiderio cioè di creare qualcosa di straordinario, unico e semplice come la Sardegna, la sua terra meravigliosa.

Gavino Sanna



Il nome Mesa che in sardo, come in spagnolo, significa tavola e rappresenta in sole quattro lettere l'essenza della cantina.

Nutrimiento, convivio, amore materno, semplicità e profumi. Di terra sarda.



IL TERRITORIO

IL SULCIS



L'industria enologica della zona tradizionale del Sulcis nasce nel 1932, mentre la denominazione Carignano del Sulcis DOC viene istituita nel 1977.

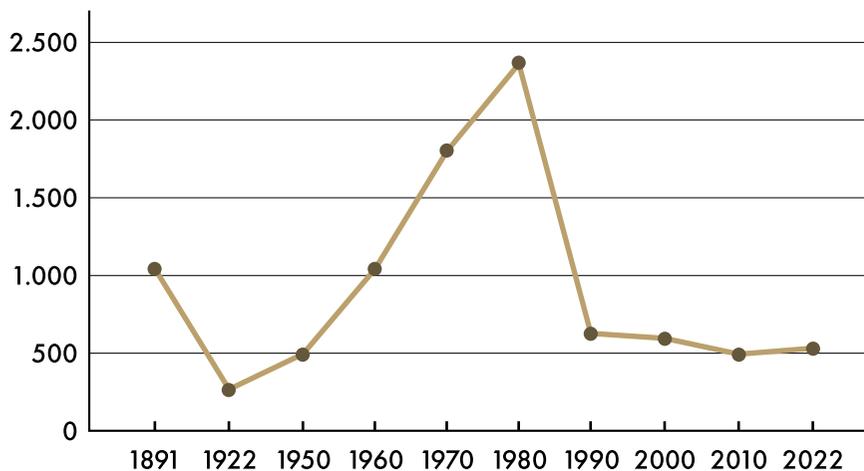
Il Basso Sulcis, lungo la fascia costiera, nella Valle di Porto Pino (dove si trova MESA), è contraddistinto dalla presenza di molti vigneti, anche secolari, piantati a piede franco sul caratteristico suolo sabbioso. Qui l'influenza marina ha un impatto significativo sulle temperature, mitigando l'estate calda nella zona dell'estremo Sulcis.

Le brezze marine che rinfrescano le viti e i venti carichi di salsedine assicurano la freschezza e la vivacità dei sapori del Carignano e favoriscono la sua deliziosa bevibilità. Inoltre, i venti di questa zona svolgono un ruolo importante nella prevenzione delle malattie fungine causate dall'umidità, aiutando così a coltivare uve di qualità.

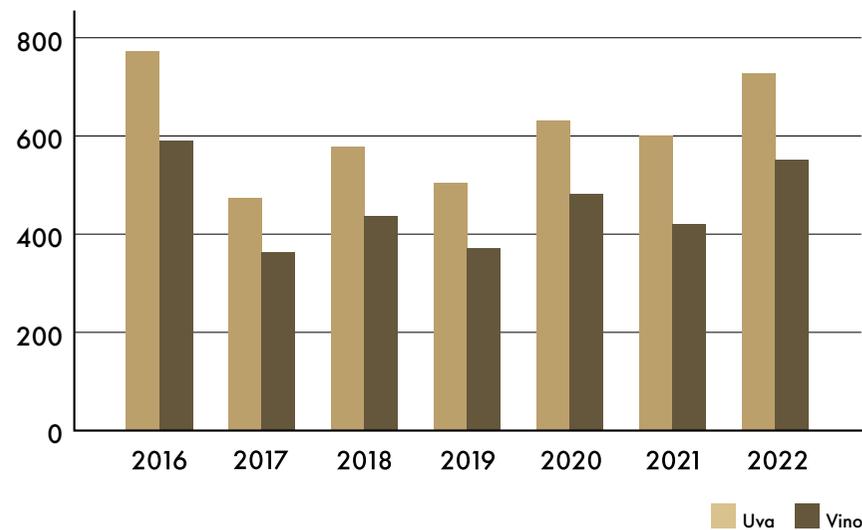


LA SARDEGNA IN NUMERI

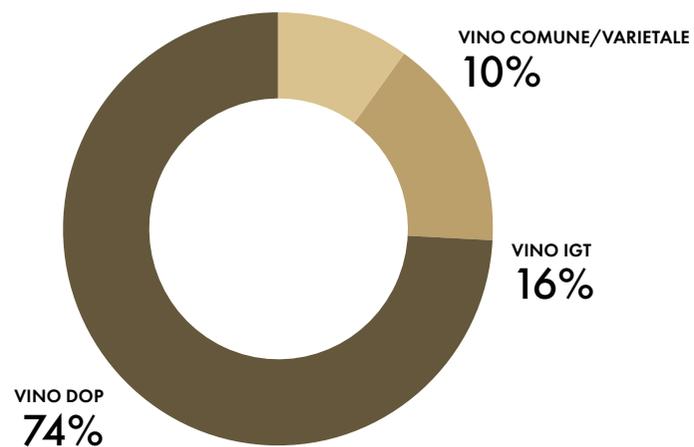
Storico produzione vino in Sardegna (.000hl) 1891-2022



Focus produzione Uva (.000q.li) e Vino (.000hl) 2016-2022



Produzione di vino per colore, denominazione e varietale



MESA: UNA CANTINA NEL SULCIS IGLESIENTE



Mesa si trova a Sant'Anna Arresi, sulle pendici di una collina disegnata dai venti e circondata dal Mediterraneo. Domina la pianura di "medaus" (piccoli borghi rurali, tipici del Sulcis) e l'insenatura del promontorio di Porto Pino.

I vigneti di Mesa coprono oltre 74 ettari. Le viti sono allevate a cordone speronato, Guyot e alberello, a seconda delle condizioni locali. Nel Sulcis ciascun chicco respira un'aria di solare pace balsamica.



74 ETTARI A VITE



78 METRI S.L.M.



732.000 BOTTIGLIE

Il Sulcis è l'area geologica più antica della Sardegna.

In questo nostro territorio, come in un anfiteatro protetto da sontuose montagne, il paesaggio mutevole digrada verso morbide colline fino a trasformarsi in un territorio marino ricco di spiagge bianche. Incontaminata patria di un'esplosiva biodiversità, questo angolo di Sardegna regala ai suoi visitatori un ventaglio di attrazioni naturalistiche imperdibili: pinete, saline ed isole che sembrano convivere solo con le più antiche tradizioni dei popoli che vi hanno coraggiosamente vissuto.





LA CANTINA

MESA: IL TEMPIO DEL VINO



Candida, minimalista, moderna e inaspettata, la cantina emerge dal verde della macchia mediterranea e dei vigneti, da dove osserva con compiacimento il territorio che la circonda e il frutto dell'opera straordinaria dei vignaioli.

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 e grandi vetrate.

MESA: IL TEMPIO DEL VINO



Le uve, raccolte e accuratamente selezionate a mano, vengono diraspate sul piano più alto della cantina e lasciate precipitare direttamente nei tini al piano sottostante, dove il mosto inizierà il suo processo di trasformazione.

I vini bianchi vengono trasferiti in vasche di acciaio, mentre il vino rosso, viene custodito nel luogo più intimo della cantina. Qui, parecchi metri al di sotto del livello del terreno, barriques, tonneaux e vasche di cemento lo accolgono per l'affinamento. La stessa invisibile energia che ha arricchito la vigna, ora veglia gelosamente il suo frutto.

A black and white photograph showing a close-up of a building's facade on the left, featuring a grid of dark, triangular, recessed patterns. To the right, a large window or opening reveals a wide landscape. The foreground is a flat, open area, possibly a field or parking lot. In the middle ground, there are some buildings and trees. The background consists of a range of low mountains under a sky filled with soft, diffused clouds. The overall mood is serene and architectural.

Il portale e la facciata ricreano le suggestioni delle etichette dei vini Mesa.



**I NOSTRI FOCUS
IN VIGNA**

LE NOSTRE UVE



IL CARIGNANO: L'ICONA DEL SULCIS

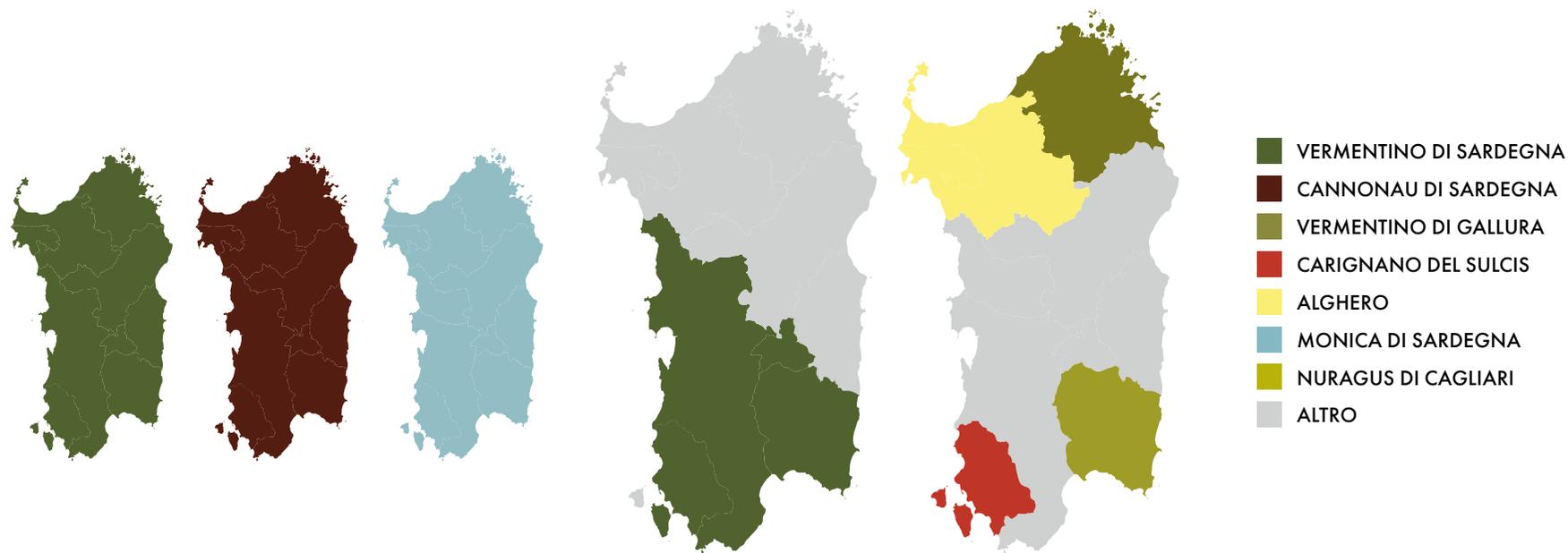
Il Carignano è tradizionalmente coltivato con il sistema dell'alberello, che consente una maggior resistenza alla scarsità d'acqua e alle temperature elevate. La maggior parte dei vigneti italiani di Carignano (noto nel mondo come Carignan, Cariñena o Mazuelo) si trovano in Sardegna, quasi tutti ubicati nel Sud-Ovest dell'Isola. Soprattutto lungo la fascia costiera del Basso Sulcis, il Carignano –coltivato spesso ad alberello - ha trovato il suo habitat di elezione. Qui il particolare connubio vitigno-territorio ha reso il Carignano veramente unico. La DOC, riconosciuta dal 1977, è infatti strettamente legata a quest'area. Il Mar Mediterraneo ha un'influenza propizia sulle temperature, mitigando l'estate calda. Le brezze marine rinfrescano le viti e l'aria salmastra dona la freschezza e la vivacità dei sapori di Carignano, favorendo la sua bevibilità.

VERMENTINO DI SARDEGNA: L'ORO DI MESA

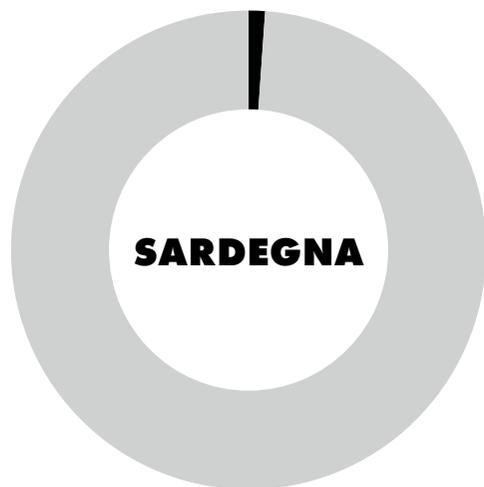
Il Vermentino Mesa è espressione non solo del peculiare terroir del Sulcis, ma anche della cifra stilistica della marca, fatta di eleganza e luminosa chiarezza. Il Vermentino è un vitigno a bacca bianca semi-aromatico che ha saputo adattarsi molto bene ai vari ambienti della Sardegna, resistendo alle lunghe estati calde e siccitose. Offre vini che spaziano dai sentori freschi e vegetali sino ai fruttati maturi ed esotici, con infinite sfumature di aromi floreali e di macchia mediterranea.

Al gusto offre una vasta gamma di sensazioni ricche e piacevoli dove la freschezza e la sapidità completano una carica alcolica vivace, rendendo il Vermentino tra le varietà italiane autoctone più apprezzate.

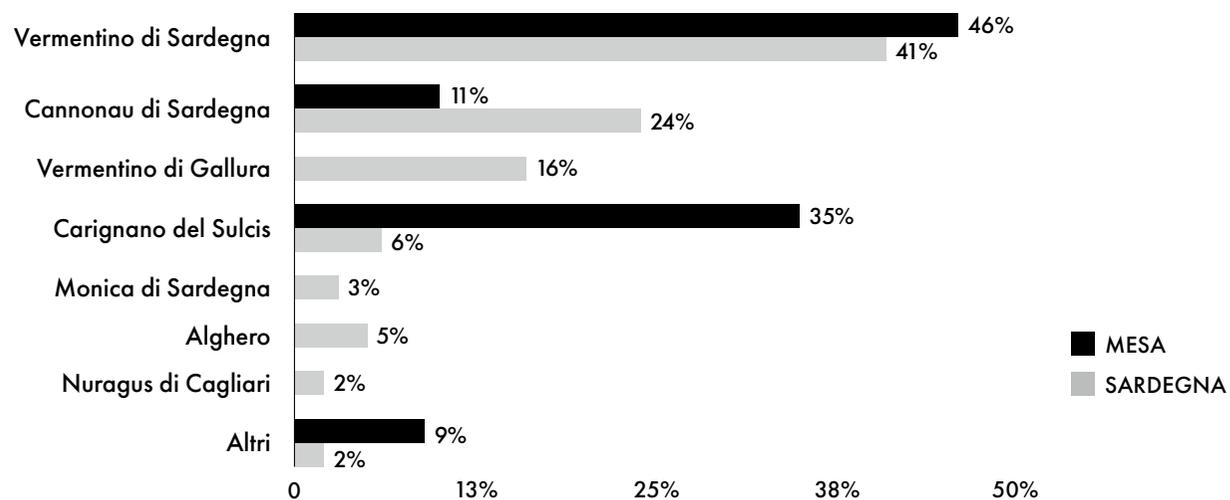
PERIMETRO DELLE PRINCIPALI DENOMINAZIONI DI SARDEGNA

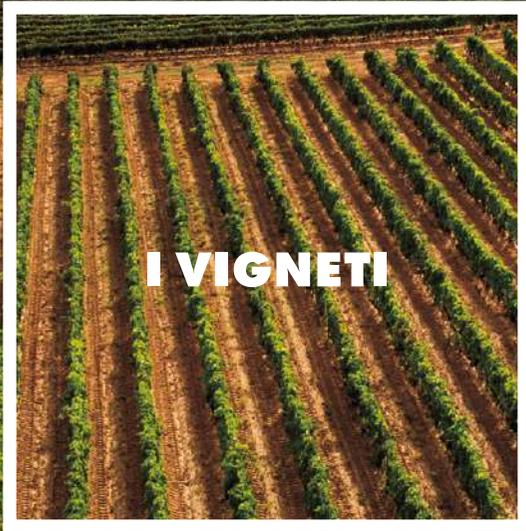


MESA 1,1%

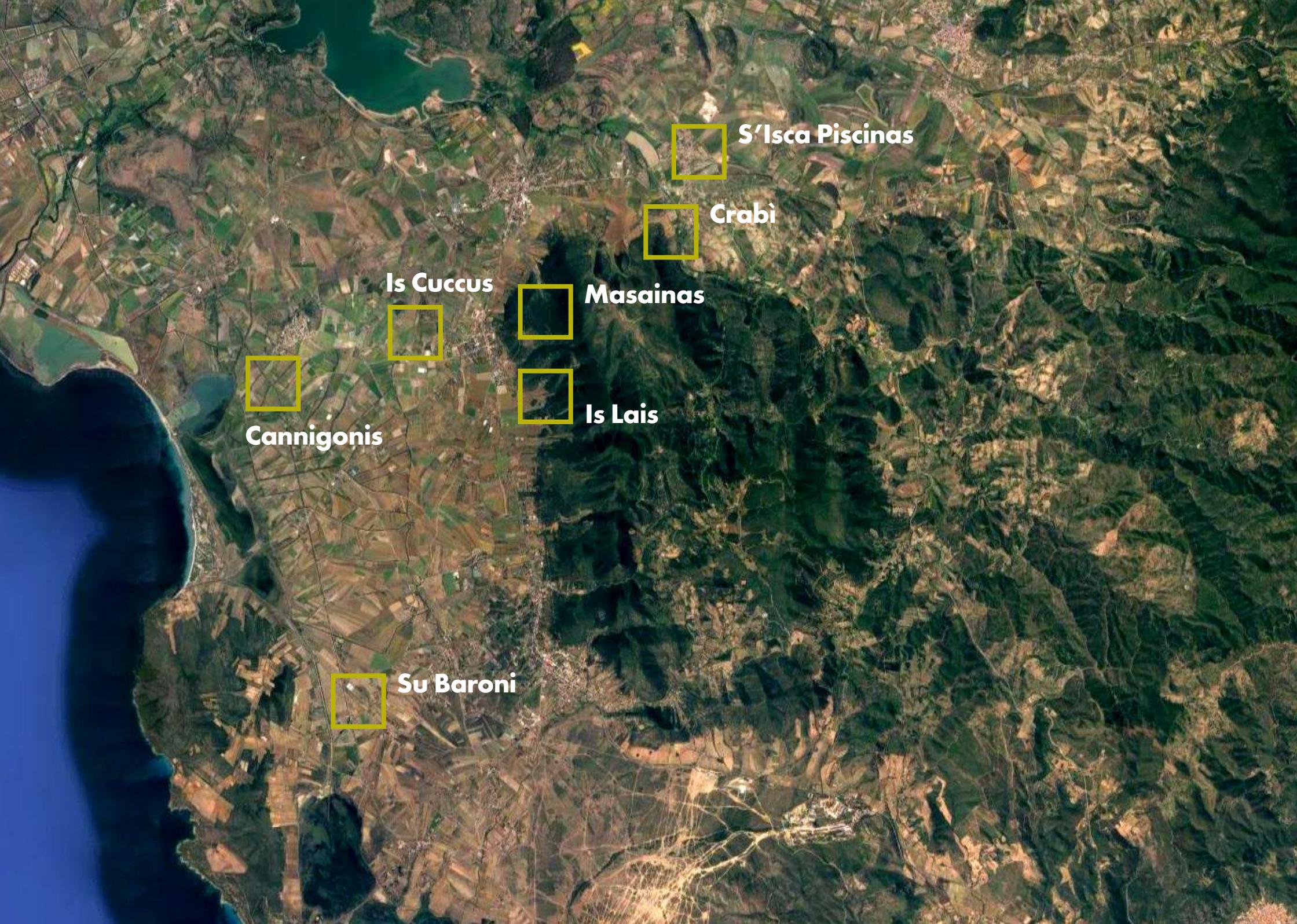


Ripartizione % vino imbottigliato Mesa vs imbottigliato in Sardegna





I VIGNETI



S'Isca Piscinas

Crabi

Is Cuccus

Masainas

Cannigonis

Is Lais

Su Baroni

MESA: I VIGNETI



Su Baroni

Varietà: Vermentino

Ettari vitati: 8

Tipologia di terreno: Sabbioso/argilloso alternato a strati di calcare cementato.

Vino di destinazione: GIUNCO



Is Cuccus

Varietà: Carignano

Ettari vitati: 5

Tipologia di terreno: Argilloso/sabbioso dotato di scheletro calcareo che conferisce una ricchezza in calcio e magnesio.

Vino di destinazione: BUIO



Is Cuccus Syrah

Varietà: Syrah

Ettari vitati: 5

Tipologia di terreno: Argilloso/sabbioso dotato di scheletro calcareo che conferisce una ricchezza in calcio e magnesio.

Vino di destinazione: ROSA GRANDE - BRAMA

MESA: I VIGNETI



Is Lais

Varietà: Carignano

Ettari vitati: 2,4

Tipologia di terreno: Argille rosse ricche in ferro e manganese con forte presenza in profondità di calcare attivo.

Vino di destinazione: BUIO



Masainas Opale

Varietà: Vermentino

Ettari vitati: 3

Tipologia di terreno: Franco argilloso ricco in ferro e manganese con forte presenza in profondità di calcare attivo.

Vino di destinazione: OPALE



Masainas Giunco

Varietà: Vermentino

Ettari vitati: 6,2

Tipologia di terreno: Franco argilloso ricco in ferro e manganese con forte presenza in profondità di calcare attivo.

Vino di destinazione: GIUNCO

MESA: I VIGNETI



Costa Crabi

Varietà: Carignano

Ettari vitati: 2,8

Tipologia di terreno: Franco argilloso con forte presenza di scheletro composto da scisto e residui basaltici.

Vino di destinazione: BUIO BUIO



Crabi

Varietà: Carignano

Ettari vitati: 16,8

Tipologia di terreno: Franco argilloso con forte presenza di scheletro composto da scisto e residui basaltici.

Vino di destinazione: BUIO



Crabi Vermentino

Varietà: Vermentino

Ettari vitati: 1,5

Tipologia di terreno: Franco argilloso con forte presenza di scheletro composto da scisto e residui basaltici.

Vino di destinazione: GALESA

MESA: I VIGNETI



S'Isca Piscinas

Varietà: Vermentino

Ettari vitati: 16,5

Tipologia di terreno: Sabbioso/limoso
caratterizzato da grande capacità
di ritenzione idrica.

Vino di destinazione: GIUNCO

A close-up photograph of a vine. In the upper left, a brown, woody tendril curves downwards. In the lower right, a vibrant green leaf with serrated edges and detailed vein structure is visible. The background is a soft, out-of-focus green. A white square frame is centered in the image, containing the word "SOSTENIBILITÀ" in white, bold, uppercase letters.

SOSTENIBILITÀ

MESA: NEL RISPETTO DEL TERRITORIO E DELLA SUA GENTE

INSETTICIDI E DISERBANTI CHIMICI SOSTITUITI DA:

- Tecnica della confusione sessuale in vigneto.
- Introduzione di insetti antagonisti per equilibrare la presenza di specie potenzialmente dannose.
- Gestione meccanica del sottofila per l'eliminazione degli infestanti.

LOTTA ALLE AVVERSITÀ FUNGINE:

- Con l'utilizzo principalmente di rame, zolfo e altri prodotti biologici.

CONCIMI MINERALI SOSTITUITI DA:

- Humus, letame, e pratica del sovescio della sostanza organica derivante dalla semina autunnale nello spazio interfilare.

RISPARMIO IDRICO:

- Circa 3.000 m³ di acqua all'anno vengono riutilizzati grazie ad un depuratore interno che permette di trasformare l'acqua di lavorazione in acqua di irrigazione per le aree verdi circostanti la cantina.

**QUANDO
SI ACQUISTA UNA
BOTTIGLIA MESA
SI PUÒ ESSERE
SICURI CHE
LA CANTINA:**

1. Garantisce ai dipendenti di operare in un ambiente di lavoro salubre.

2. Rispetta l'ambiente circostante e le falde acquifere.

3. Protegge il contesto sociale tenendo conto delle esigenze dei pastori e dei contadini delle zone rurali, senza mai permettere che le operazioni in vigna interferiscano con la loro routine.

LE NOSTRE PRATICHE SOSTENIBILI IN VIGNA



**SOLO FERTILIZZANTI
ORGANICI**



**NESSUN INSETTICIDA
E/O DISERBANTE**



**APPROCCIO SOSTENIBILE
CONTRO LE PATOLOGIE
FUNGINEE**



**CONFUSIONE SESSUALE
E INSETTI ANTAGONISTI
CONTRO I PARASSITI**



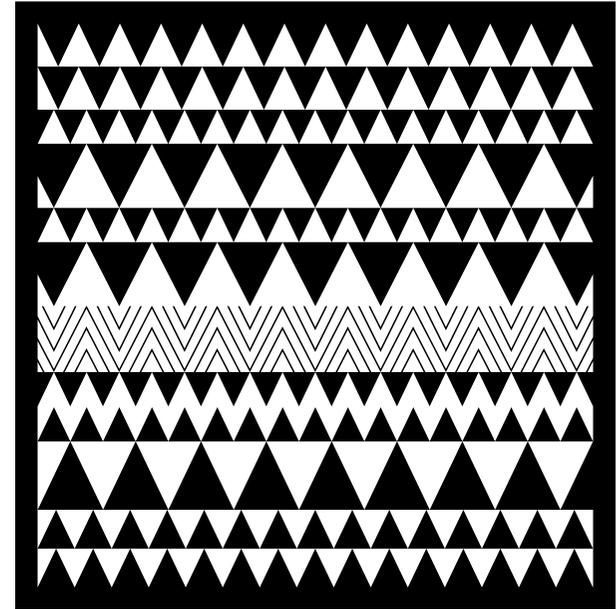
I VINI





Le bottiglie tonde, paciose e severe allo stesso tempo, prendono la loro forma dalla sagoma delle donne sarde quando indossano il costume tradizionale.

MESA PARLA ANCHE COSÌ



Le etichette sono ispirate agli antichi arazzi sardi, creati da un'arte silenziosa e lenta che decanta nel tempo, come il vino.

In Mesa, la forma e il contenuto sono una cosa sola.

MESA PARLA ANCHE COSÌ

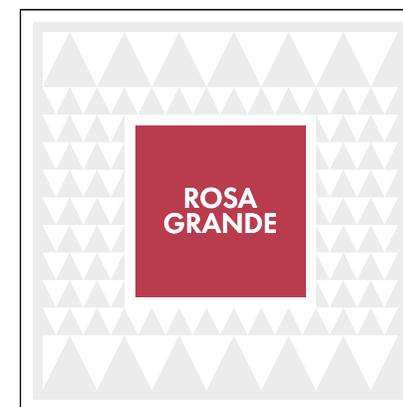
I NOMI DEI VINI NASCONO DELL'ESTRO DEL FONDATORE GAVINO SANNA, FAMOSO PUBBLICITARIO, E SONO DI NATURA TIPICAMENTE CREATIVA.



La freschezza vegetale del nostro Vermentino più amato ricorda la leggerezza e il dolce oscillare dei giunchi mossi dal sapido vento del mare del Sulcis.



Tutto iniziò con una semplice domanda di Gavino Sanna: "Com'è il Carignano?" Qualcuno rispose: "È solare, intenso e scuro!". Così scuro da chiamarlo BUIO.



Eleganza, delicatezza e un colore denso di profumi a evocare la magia di una rosa. E come la rosa, è un classico che non smette mai di rapire i nostri sensi.

VERMENTINO DI SARDEGNA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

GIUNCO

SAPORE TIEPIDO DEI RAGGI AL TRAMONTO, PROFUMO SOTTILE DI VENTO SALMASTRO E NUVOLE COLOR ARGENTO, ACCENNI DI LUNA NUOVA E LAMPI DI ONDA CHE S'INFRANGE TRA LE ROCCE.

CARIGNANO DEL SULCIS
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

BUIO

COLOR D'INCENDIO E BACCA NERA, SILENZIO AUSTERO DI ROCCIA, PROFUMO DI VENTO CALDO DAL SUD, RIFLESSI DI FORZA PRIMITIVA SEMPLICI E VIGOROSI COME UNA STRETTA DI MANO.

ISOLA DEI NURAGHI
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

ROSA GRANDE

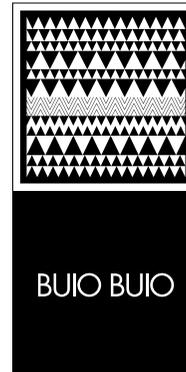
PROFUMO DI OMBRA MATTUTINA, TONI MORBIDI DELLA LUCE CHE NASCE, FINE COME LE NUVOLE SOTTILI CHE DAL MARE ANNUNCIANO AI GRAPPOLI ASSONNATI IL RISVEGLIO DEL SOLE.

MESA PARLA ANCHE COSÌ

I NOMI DEI VINI NASCONO DELL'ESTRO DEL FONDATORE GAVINO SANNA, FAMOSO PUBBLICITARIO, E SONO DI NATURA TIPICAMENTE CREATIVA.



Iridescente, complesso e stupefacente. È una preziosa gemma che non si smette mai di gustare e svela, sorso dopo sorso, ogni volta inattesi e incredibili piaceri.



Come Buiò è un Carignano in purezza. Affina per dodici mesi nell'oscurità delle botti avvolte nell'ombra della barricaia. Un solo "buiò" non basta a descriverlo.



Come i Mori sulla nostra bandiera, il Cannonau è il vino simbolo dell'Isola. Moro è l'anima sarda, il vento e il sole d'Africa che infuocano le nostre vigne.

VERMENTINO DI SARDEGNA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

OPALE

COLORE CALDO DI ONDE AL CREPUSCOLO, RIFLESSI DI ROCCE INDORATE DA LICHENI E SCAGLIE DI LUCE, PROFUMO DI NOTTE CHE AVVOLGE I GRAPPOLI ACCESI COME STELLE UBRIACHE DI SOLE.

CARIGNANO DEL SULCIS
RISERVA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

BUIO BUIO

AROMA PIENO DI SOLE CHE SCOTTA LA TERRA, DI TURBINE CARICO DI TEMPORALE, CORPO FORTE DI TRONCO SECOLARE CHE RACCONTA NELL'UVA IL VENTO E IL MARE MAI SPENTI.

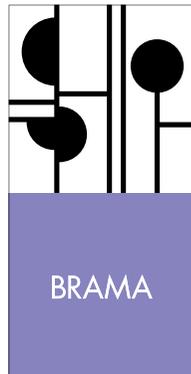
CANNONAU DI SARDEGNA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

MORO

SAPORE CALDO DI SCIROCCO, ACCENTI RUVIDI DI ARENARIA E GRANITO, POTENZA AFRICANA DI SOLE CHE IN MULINELLI DI SABBIA LONTANA PORTA ALL'UVA UN CARATTERE RUDE E SELVAGGIO.

MESA PARLA ANCHE COSÌ

I NOMI DEI VINI NASCONO DELL'ESTRO DEL FONDATORE GAVINO SANNA, FAMOSO PUBBLICITARIO, E SONO DI NATURA TIPICAMENTE CREATIVA.



Il vigneto di Syrah si specchia nello stagno di Porto Botte. Le viti inclinate verso il sole e le onde sembrano navi oziose che bramano l'abbraccio del mare.



Vermentino in purezza, Galesa è l'espressione più ricercata di questo vitigno autoctono. Dedicato a Gavino e Lella Sanna, e al loro sogno nel Sulcis.



Gli americani l'hanno chiamato il vino di Giorgio Armani. Il font è lo stesso, le iniziali anche e l'eleganza del contenuto fa onore al nome del fondatore Gavino.

SYRAH
VALLI DI PORTO PINO
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

BRAMA

COLORE RICCO D'ORIENTE E ZAFFIRO. PROFUMI DI EUCALIPTO E LIBECCIO CARICO DI SPEZIE E PEPE. CARATTERE FORTE DI ANTICO LEGNO CHE, ANCORATO ALLA SABBIA, RESPIRA IL MARE VICINO E LO BRAMA.

VERMENTINO
VALLI DI PORTO PINO
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

GALESA

QUESTO RAFFINATO BIANCO NASCE LUNGO UNA COSTA STRETTA TRA IL VOLO DEI FENICOTTERI E L'IRRUENTE SOLE D'AFRICA. UNA TERRA DOVE VIGNE SU SABBIA REGALANO ELEGANZA E ALTRE RUBANO ALLE ROCCE FORZA E RICCHEZZA. UN TERRITORIO TRAVOLGENTE DI LUCE, INQUIETI VENTI SALATI E PASSIONE. QUESTO LUOGO UNICO, È IL CUORE MIO E DI MIA MOGLIE LELLA.

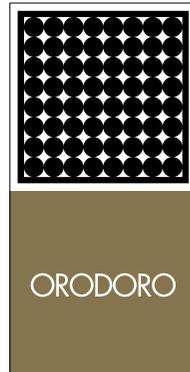
CARIGNANO DEL SULCIS
SUPERIORE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

GAVINO

QUESTO VINO RENDE OMAGGIO ALL'ESCLUSIVO PATRIMONIO DEL NOSTRO TERRITORIO. ANTICHE VIGNE "A PIEDE FRANCO" AFFACCIALE SUL MARE, TRA IL PROFUMO DEL SALE E DELLA MACCHIA MEDITERRANEA. A QUESTO CARIGNANO, CHE COME ME PORTA NEL MONDO L'ORGOGGIO DI ESSERE SARDO, HO VOLUTO DARE IL MIO NOME.

MESA PARLA ANCHE COSÌ

I NOMI DEI VINI NASCONO DELL'ESTRO DEL FONDATORE GAVINO SANNA, FAMOSO PUBBLICITARIO, E SONO DI NATURA TIPICAMENTE CREATIVA.



Il nostro passito bianco, da uve Moscato e Vermentino, è prezioso come un tesoro e ha il colore caldo dell'oro. Ecco perché l'abbiamo chiamato Orodoro.



Vecchi alberelli su sabbia sfidano il sole feroce e il vento sferzante per addolcire le uve. Nasce così un passito rosso, sardo, forte. Come un antico guerriero.

ISOLA DEI NURAGHI
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

**ORODORO
PASSITO**

SAPORE PIENO DI LUNA COLOR MIELE, PROFUMO DORATO DI SPIGHE MATURE MOSSE DAL VENTO, AROMA MORBIDO COME MUSCHIO CHE IL SOLE ABBRACCIA CON IL SUO SORRISO.

CARIGNANO DEL SULCIS
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

**FORTEROSSO
PASSITO**

DOLCE. ANTICO. DECISO. INSOLITO. ASSOLUTO. PREZIOSO. SOLARE. INEBRIANTE. CARMINIO. ORGOGLIOSO. SINCERO. NOBILE. TENEBROSO. SUADENTE. DI FUOCO. SARDO. FORTE. ROSSO.

LINEA INCANTO



LINEA SOGNO



LINEA DESIDERIO



LINEA PRIMO





LINEA DESIDERIO

GIUNCO

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

VITIGNO:

Vermentino.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot.

ZONA DI PRODUZIONE:

Il territorio del Sulcis, nell'estremità sud-ovest della Sardegna.

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 balsamici.



PREMI E RICONOSCIMENTI:

Antonio Galloni
vinous

91 PUNTI - GIUNCO 2023

BIBENDA

4 GRAPPOLI - GIUNCO 2023

falstaff

92 PUNTI - GIUNCO 2022

I VINI DI
VERONELLI

90 PUNTI - GIUNCO 2022

90 PUNTI - GIUNCO 2021

10 MIGLIORI VINI ITALIANI
Luca Maroni

96 PUNTI - GIUNCO 2022

JAMES SUCKLING.COM 🍷

94 PUNTI - GIUNCO 2021

VINIBUONI
D'ITALIA

92 PUNTI - GIUNCO 2021

4 STELLE - GIUNCO 2021



LINEA DESIDERIO

BUJO

CARIGNANO DEL SULCIS DOC

VITIGNO:

Carignano.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Cordone speronato.

ZONA DI PRODUZIONE:

Il territorio del Sulcis, nell'estremità sud-ovest della Sardegna.

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 slancio alle note fruttate e balsamiche.



PREMI E RICONOSCIMENTI:

Antonio Galloni
vinous
BIBENDA

90 PUNTI - BUIO 2023

4 GRAPPOLI - BUIO 2023

4 GRAPPOLI - BUIO 2021

5 GRAPPOLI - BUIO 2020

 **VINIBUONI**
D'ITALIA

4 STELLE - BUIO 2021

4 STELLE - BUIO 2020


BEREBENE
E LE MIGLIORI ENOTECHE D'ITALIA
2023

PREMIO QUALITÀ PREZZO - BUIO 2020

 Le Guide de
L'Espresso

I 100 MIGLIORI VINI SOTTO 15 EURO
4 BOTTIGLIE (ROSSE)/BILANCE - BUIO 2020

JAMES SUCKLING.COM 

92 PUNTI - BUIO 2020

WINE ENTHUSIAST

92 PUNTI - BUIO 2020

I MIGLIORI VINI ITALIANI


90 PUNTI - BUIO 2020



LINEA DESIDERIO

ROSA GRANDE

ISOLA DEI NURAGHI IGT

VITIGNO:

Syrah e Vermentino.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Cordone speronato.

ZONA DI PRODUZIONE:

Il territorio del Sulcis, nell'estremità sud-ovest della Sardegna.

COLORE:

Rosa corallo.

PROFUMO:

Al naso si rivela subito di grande finezza ed eleganza, con richiami floreali che si sposano a note agrumate e di frutta bianca.

GUSTO:

La complessità che caratterizza l'olfatto prosegue al palato, dove freschezza e salinità integrano una media corposità e regalano un intrigante e lungo finale.



LINEA SOGNO

OPALE

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

VITIGNO:

Vermentino.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Cordone speronato.

ZONA DI PRODUZIONE:

Il territorio del Sulcis, nell'estremità sud-ovest della Sardegna.

COLORE:

Giallo paglierino carico con riflessi verdi.

PROFUMO:

Intensità, ricchezza e complessità. Frutta matura a polpa gialla, note di macchia mediterranea e iodio che si fondono 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 equilibrio nell'incontro con freschezza e sapidità. Finale dalla sotterranea energia che innerva il ritorno aromatico di frutta ed erbe officinali.



PREMI E RICONOSCIMENTI:

Antonio Galloni
vinous

92 PUNTI - OPALE 2023

BIBENDA

4 PUNTI - OPALE 2023



90 PUNTI - OPALE 2023



92 PUNTI - OPALE 2023

92 PUNTI - OPALE 2022

I VINI DI
VERONELLI

92 PUNTI - OPALE 2023

92 PUNTI - OPALE 2022

91 PUNTI - OPALE 2021



GOLD MEDAL - OPALE 2023

WINEHUNTER RED AWARD - OPALE 2021

GAMBERO ROSSO

2 BICCHIERI ROSSI - OPALE 2022

falstaff

91 PUNTI - OPALE 2022

I MIGLIORI VINI ITALIANI
Luca Maroni

92 PUNTI - OPALE 2022

95 PUNTI - OPALE 2021

Decanter

91 PUNTI - OPALE 2021

JAMES SUCKLING.COM

91 PUNTI - OPALE 2021



LINEA SOGNO

BUIO BUIO

CARIGNANO DEL SULCIS DOC RISERVA

VITIGNO:

Carignano.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Cordone speronato e alberello.

ZONA DI PRODUZIONE:

Il territorio del Sulcis, nell'estremità sud-ovest della Sardegna.

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.



PREMI E RICONOSCIMENTI:

Antonio Galloni
vinous
I VINI DI
VERONELLI

93+ PUNTI - BUIO BUIO RISERVA 2021

92 PUNTI - BUIO BUIO RISERVA 2021

93 PUNTI - BUIO BUIO RISERVA 2020

BIBENDA

5 GRAPPOLI - BUIO BUIO RISERVA 2021

5 GRAPPOLI - BUIO BUIO RISERVA 2020



90 PUNTI - BUIO BUIO RISERVA 2020

GAMBERO ROSSO

3 BICCHIERI ROSSI - BUIO BUIO RISERVA 2020

Doctor Wine
by Daniele Cernilli

93 PUNTI - BUIO BUIO RISERVA 2020

93 PUNTI - BUIO BUIO RISERVA 2019



WINEHUNTER GOLD AWARD - BUIO BUIO RISERVA 2020

WINEHUNTER RED AWARD - BUIO BUIO RISERVA 2019

VINIBUONI
D'ITALIA

4 STELLE - BUIO BUIO RISERVA 2020

4 STELLE - BUIO BUIO RISERVA 2019

JAMESSUCKLING.COM

93 PUNTI - BUIO BUIO RISERVA 2019

TTTT

3+1 GRAPPOLI - BUIO BUIO RISERVA 2019

WINEENTHUSIAST

91 PUNTI - BUIO BUIO RISERVA 2019



LINEA SOGNO

MORO

CANNONAU DI SARDEGNA DOC

VITIGNO:

Cannonau.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot.

ZONA DI PRODUZIONE:

Il territorio del centro della Sardegna.

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 quelle balsamiche di menta.

GUSTO:

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



LINEA SOGNO

BRAMA

SYRAH VALLI DI PORTO PINO IGT

VITIGNO:

Syrah.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Cordone speronato.

ZONA DI PRODUZIONE:

Il territorio del Sulcis, nell'estremità sud-ovest della Sardegna.

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, grintosa nelle sfumature tanniche.



LINEA INCANTO

GALESA

VALLI DI PORTO PINO IGT

VITIGNO:

Vermentino.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Cordone speronato.

ZONA DI PRODUZIONE:

Il territorio del Sulcis, nell'estremità sud-ovest della Sardegna.

COLORE:

Giallo paglierino brillante con riflessi dorati.

PROFUMO:

Vigorous e al tempo stesso elegante, si presenta al naso con un approccio esotico, dalle intense note fruttate di mango, papaya e pompelmo rosa, che si alternano a sentori di erbe come melissa ed elicriso, ad accenni minerali di pietra focaia e a una sfumatura di spezie dolci.

GUSTO:

Al palato si distende con coinvolgente dinamicità e autorevolezza, la freschezza ne mantiene vibrante la beva, mentre l'intreccio degli aromi fruttati con le note di erbe aromatiche e di spezie colorano di luce mediterranea la sensazione retrofattiva innervata nel lungo finale dalla infiltrante sapidità.



LINEA INCANTO

Doctor Wine
by Daniele Cernilli

93 PUNTI GALESA 2021

tttt

3+1 VITI - GALESA 2021

3+1 VITI - GALESA 2020

BIBENDA

4 GRAPPOLI - GALESA 2021

4 GRAPPOLI - GALESA 2020

I VINI DI
VERONELLI

93 PUNTI - GALESA 2021

92 PUNTI - GALESA 2020

92 PUNTI - GALESA 2019

JAMESSUCKLING.COM

91 PUNTI GALESA 2020

VINIBUONI
D'ITALIA

4 STELLE - GALESA 2020

I MIGLIORI VINI ITALIANI
(Luca Marini)

93 PUNTI - GALESA 2020

Decanter

90 PUNTI - GALESA 2020

falstaff

92 PUNTI - GALESA 2020



LINEA INCANTO

GAVINO

CARIGNANO DEL SULCIS DOC SUPERIORE

VITIGNO:

Carignano.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Alberello.

ZONA DI PRODUZIONE:

Il territorio del Sulcis, nell'estremità sud-ovest della Sardegna.

COLORE:

Rosso rubino intenso.

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 dettare la lunghezza, la trama carnosa a definirne 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.



PREMI E RICONOSCIMENTI:



94 PUNTI - GAVINO 2020



94 PUNTI - GAVINO 2020



WINEHUNTER GOLD AWARD - GAVINO 2020

WINEHUNTER GOLD AWARD - GAVINO 2019



4 GRAPPOLI - GAVINO 2020

4 GRAPPOLI - GAVINO 2019



4 STELLE - GAVINO 2020

4 STELLE - GAVINO 2019



95 PUNTI 3 STELLE ORO - GAVINO 2020

93 PUNTI - GAVINO 2019



4 VITI - GAVINO 2020

4 VITI - GAVINO 2019



93 PUNTI - GAVINO 2019



LINEA INCANTO

ORODORO

ISOLA DEI NURAGHI IGT PASSITO

VITIGNO:

Vitigni autoctoni.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot.

ZONA DI PRODUZIONE:

Il territorio del Sulcis, nell'estremità sud-ovest della Sardegna.

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.



LINEA INCANTO

FORTE ROSSO

CARIGNANO DEL SULCIS DOC PASSITO

VITIGNO:

Carignano.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Alberello.

ZONA DI PRODUZIONE:

Il territorio del Sulcis, nell'estremità sud-ovest della Sardegna.

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.



PREMI E RICONOSCIMENTI:

BIBENDA

4 GRAPPOLI - FORTE ROSSO 2021

I MIGLIORI VINI ITALIANI
LUGO MARONI

96 PUNTI - FORTE ROSSO 2021

TTTT

4 VITI - FORTE ROSSO 2021

I VINI DI
VERONELLI

94 PUNTI 3 STELLE ORO - FORTE ROSSO 2021



LINEA PRIMO

PRIMO BIANCO

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

VITIGNO:

Vermentino.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot.

ZONA DI PRODUZIONE:

Il territorio del Sulcis, nell'estremità sud-ovest della Sardegna.

COLORE:

Giallo paglierino brillante con leggeri riflessi verdi.

PROFUMO:

Profumo di buona intensità con note decise di frutta a polpa bianca e accenni floreali.

GUSTO:

Armonioso e vibrante, con la freschezza e la sapidità a donare ritmo gustativo e sostenere il finale di agrumi e di erbe aromatiche.



LINEA PRIMO

PRIMO ROSSO

ISOLA DEI NURAGHI IGT

VITIGNO:

Uve da vitigni autoctoni.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Cordone speronato.

ZONA DI PRODUZIONE:

Il territorio del Sulcis, nell'estremità sud-ovest della Sardegna.

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.



LINEA PRIMO

PRIMO SCURO

CANNONAU DI SARDEGNA DOC

VITIGNO:

Cannonau.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Alberello e cordone speronato.

ZONA DI PRODUZIONE:

Il territorio del centro della Sardegna.

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.



ORGOGLIOSA, FORTE, SINCERA, SARDEGNA.



GRAZIE PER L'ATTENZIONE

CANTINA MESA S.R.L. - SOCIETÀ AGRICOLA - LOCALITÀ SU BARONI SNC - 09010 SANT'ANNA ARRESI (SU) ITALIA - TEL. +39 0781965057

info@cantinamesa.com - www.cantinamesa.com