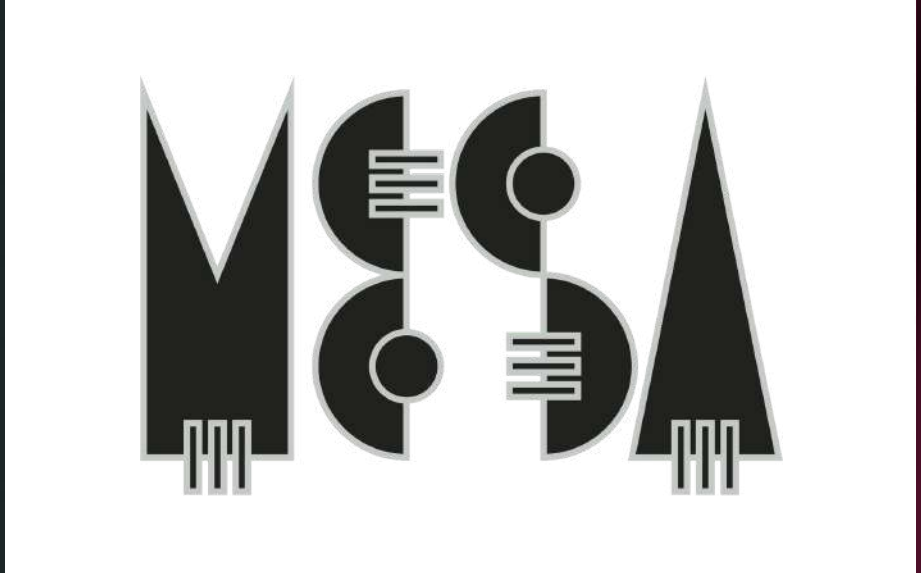




Umaia





Винодельню Меза основали в 2004 году в коммуне Сант Анна Аррези на острове Сардиния. Этот проект - апогей деятельности владельца Гавино Сання, одного из самых известных и титулованных профессионалов Италии в области рекламы. Он всегда мечтал создать нечто особенное, простое и уникальное как сардинская земля.

Название «меза» - в переводе с испанского и сардинского означает «стол», «обеденный стол» - тем самым название компании отражает сущность её деятельности. Идея создания появилась как возможность выразить любовь к земле Сардинии, создав союз красоты и добродетели, который является торжеством щедрости земли острова, его культуры. Мысль воплощена посредством главного сокровища Сардинской земли – вина.

Меза располагается в долине Порто Пино, в непосредственной близости к Средиземному морю. Зона обладает особенным микроклиматом благодаря ветрам, дующим с моря. Общая площадь виноградников составляет 70 гектар. Винодельня построена по гравитационному методу, что помогло избежать использование насосов в процессе создания вин.



Primo Bianco

Примо Бьянко



- Delicate
- Elegant
- Fruit

Страна: Италия

Регион: Сардиния

Апелласьон: Vermentino di Sardegna DOC (Верментино ди Сардинья)

Производитель: Cantina Mesa (Кантина Меза)

Сорта винограда: Верментино

Выдержка: 4 месяца в резервуарах из нержавеющей стали, после чего несколько месяцев в бутылке

Гастрономия: паста, блюда из морепродуктов

Температура подачи: 6-8 °C

Особенность: ручной сбор урожая



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram



Giunco

Джунко



○ Delicate
○ Elegant
○ Fruit

Страна: Италия

Регион: Сардиния

Апелласьон: Vermentino di Sardegna DOC (Верментино ди Сардинья)

Производитель: Cantina Mesa (Кантина Меза)

Сорта винограда: Верментино

Выдержка: 4 месяца, на дрожжевом осадке в резервуарах из нержавеющей стали, после чего несколько месяцев в бутылке

Гастрономия: паста, блюда из морепродуктов

Температура подачи: 6-8 °C

Особенность: ручной сбор урожая, непродолжительная криомацерация

Награды:

2017: Luca Maroni: 90/100



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram



Opale

Опале



- Full-bodied
- Oaked
- Buttery

Страна: Италия

Регион: Сардиния

Апелласьон: Isola dei Nuraghi IGT (Изола дей Нураги)

Производитель: Cantina Mesa (Кантина Меза)

Сорта винограда: Верментино

Выдержка: 6 месяцев в резервуарах из нержавеющей стали на дрожжевом осадке, после чего несколько месяцев в бутылке

Гастрономия: рыба на гриле, блюда из риса, блюда из белого мяса

Температура подачи: 8-10 °C

Особенность: ручной сбор урожая, непродолжительная криомацерация

Награды:

2017: Gambero Rosso: 2 bicchieri;

2017: Wine Advocate: 90/100

2017: Luca Maroni: 93/100;

2017: Wine Enthusiast: 92/100;



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram



Primo Scuro

Примо Скуро



Страна: Италия

Регион: Сардиния

Апелласьон: Cannonau di Sardegna DOC (Каннонау ди Сардинья)

Производитель: Cantina Mesa (Кантина Меза)

Сорта винограда: Каннонау

Выдержка: несколько месяцев в чанах из нержавеющей стали, после чего вино выдерживается в бутылке

Гастрономия: лёгкие мясные закуски, паста с мясным соусом

Температура подачи: 16-18 °C

Особенность: ручной сбор урожая



Buio

Буйо



○ Medium-bodied
○ Juicy
○ Velvet

Страна: Италия

Регион: Сардиния

Апелласьон: Carignano del Sulcis DOC (Кариньяно дель Сульчис)

Производитель: Cantina Mesa (Кантина Меза)

Сорта винограда: Кариньян

Выдержка: несколько месяцев в чанах из нержавеющей стали, после чего вино проходит непродолжительную выдержку в бутылке

Гастрономия: блюда из мяса подвергшиеся сильной тепловой обработке

Температура подачи: 16-18 °C

Особенность: ручной сбор урожая

Награды:

2017: Luca Maroni: 91/100;

2017: James Suckling: 92/100



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram



Buio Buio

Буйо Буйо



○ Medium-bodied
○ Juicy
○ Velvet

Страна: Италия

Регион: Сардиния

Апелласьон: Carignano del Sulcis DOC (Кариньяно дель Сульчис)

Производитель: Cantina Mesa (Кантина Меза)

Сорта винограда: Кариньян

Выдержка: 40% вина выдерживается в барриках и тонно второго и третьего наполнения на протяжении 12 месяцев, оставшиеся 60% выдерживаются в чанах из нержавеющей стали.

Ассамбляж вин из дубовых бочек и чанов из нержавеющей стали проходит в цементных чанах, где затем выдерживается не менее 6 месяцев. После чего вино выдерживается не менее 6 месяцев в бутылке

Гастрономия: блюда из мяса и дичи подвергшиеся сильной тепловой обработке

Температура подачи: 16-18 °C

Особенность: ручной сбор урожая

Награды:

2015: I vini di Veronelli: 92/100;

2015: Luca Maroni: 92/100;

2015: James Suckling: 94/100;

2015: Wine Enthusiast: 91/100;

2015: Decanter: 90/100



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram