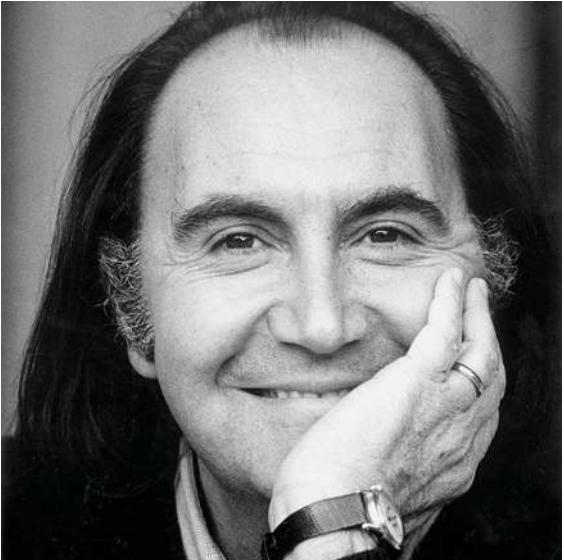


**L'ORGOGGLIO DI UN VINO SARDO**



Il nome Mesa – che in sardo come in spagnolo significa tavola – rappresenta in sole quattro lettere l’essenza della cantina. Nutrimento, convivio, amore materno, semplicità e profumi. Di terra sarda. Così 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 sogno di creare qualcosa di straordinario, unico e semplice come la sua terra, per la sua 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 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 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



**STORIA DI UNA TERRA.**



Dall'antichità più remota, pecore, pastori, contadini e vignaioli senza tempo, in naturale simbiosi con le stagioni, abitano solitari l'infinito spazio di una terra solcata da stagni costieri, quei solchi da cui prende forse il nome: "Surcis", in sardo campidanese sulcitano. O anche "Meurreddìa", dal nuraghe di Meurra, nel basso Sulcis, ossia "merlo". Nero come il costume tradizionale dei sulcitani, "vestiti a meurreddu". Come il carbone di cui è ricca la terra di sotto. Come i solchi della vigna. E come il sontuoso vino che regalano le viti della terra di sopra. Oscuro come il significato di leggende e antichi miti, frutto di un melange culturale nuragico, fenicio, cartaginese, romano, bizantino, arabo, spagnolo. Un mondo misterioso da cui gli uomini del Sulcis traggono il loro senso della vita. Un immaginario potente e una visione del sacro corredata di riti magici. Storie, memorie, arte, lingua e tradizione: questo è il Sulcis, questo è Mesa.



Mesa si trova in terra di Sant'Anna Arresi, sulle pendici di una valle riparata dai venti di maestrale e circondata dal Mar Mediterraneo. Domina la pianura di "medaus" (piccoli borghi rurali, tipici del Sulcis) e l'insenatura del promontorio di Porto Pino, che prende il nome dalla pineta spontanea di pino d'Aleppo, accostato a quercia spinosa e ginepro. Il lato più battuto è ricoperto da una macchia bassa di rosmarino e cisto. Sulle falesie spuntano rari fiori marittimi. Sulla sabbia, un'ampia prateria di posidonia indica un ambiente salubre e pulito. Con l'eco del loro canto, il fenicottero rosa e il martin pescatore deliziano ogni tralcio d'uva. Ciascun chicco respira un'aria di solare pace balsamica.

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





**SULCIS, NEL SOLCO DELLA TRADIZIONE,**

Le bottiglie tonde, paciose e severe allo stesso tempo, prendono la loro forma dalla sagoma delle donne sarde quando indossano il loro costume tradizionale. Sacre figure di una Sardegna arcaica, come quelle dipinte da Giuseppe Biasi, Cesare Cabras, Mario Mossa De Murtas. "Su mucadore", l'ampio scialle di lana nera che riveste le loro spalle, non è solo un mantello, ma un profondo stato d'animo. "Sa fardetta", la tunica di tela indiana nera che le ricopre, un avvolgente abbraccio. Identiche una dall'altra, sono l'emblema di mistero femminino, amore materno e bontà allo stato puro. I motivi delle etichette sono invece ispirati 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.





**LA FORMA DELL'AMORE.**

## IL VERMENTINO, L'ORO DI MESA.

E' un vitigno a bacca bianca semi-aromatico che ha saputo adattarsi 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 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. Trova nel Sulcis un habitat naturale, tanto che il Vermentino Mesa è espressione non solo del peculiare terroir, ma anche della cifra stilistica della marca, fatta di eleganza e luminosa chiarezza.





I vigneti di Vermentino a cordone speronato sono piantati su suoli ricchi di argilla e sassi e regalano uve forti e vigorose. La meravigliosa struttura di questi terreni è il risultato di depositi alluvionali e arenarie eoliche cementate a tessitura franco argillosa, originati nel Pleistocene. Sono terreni caratterizzati da reazione subalcalina, ben strutturati, con buona presenza di scheletro, elevata dotazione di Calcio, Magnesio e Potassio, che offrono nutrimento e vitalità ai grappoli d'uva, elementi e minerali trasmessi poi al vino.

## IL CARIGNANO, L'ICONA DEL SULCIS.

Gli unici vigneti italiani di Carignano (in altre parti del mondo noto come Carignan, Cariñena o Mazuelo) si trovano in Sardegna. La maggior parte, più precisamente, ha trovato il suo habitat di elezione nella zona del Sulcis, dove, dal 1977, è stata riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata. Esiste una disputa circa il modo in cui l'uva sia arrivata qui. Alcuni sostengono che il vitigno sia indigeno della regione. Altri dicono che fu portato dai Fenici, intorno al IX secolo, ma è molto più probabile che sia stato introdotto nel Medioevo, durante il dominio spagnolo dell'isola. Comunque sia, questo vitigno sembra essersi perfettamente adattato alle condizioni pedoclimatiche piuttosto estreme del Sulcis. Poche altre varietà sarebbero infatti in grado di sopportare la peculiare salinità del luogo, le alte temperature e i lunghi periodi di siccità tipici di questa terra.





Cantina Mesa si erge lungo la fascia costiera del Basso Sulcis, dove allignano molti dei vigneti più antichi, con viti cespugliose (alberello), mai innestate su altri portinnesi. Qui, 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 deliziosa bevibilità. I venti costanti svolgono anche un ruolo importante nella prevenzione delle malattie fungine dipendenti dall'umidità, garantendo così la coltivazione di uve sane.



**UN TERRITORIO INCONTAMINATO, UN'AGRICOLTURA RISPETTOSA.**

**LA CANTINA**

Candida, minimalista e 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 scorgere la 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.







Le uve raccolte e accuratamente selezionate a mano vengono dirasistrate sul piano più alto della cantina e lasciate precipitare direttamente nei tini al piano sottostante, dove il mosto inizierà la sua trasformazione. Il vino viene quindi trasferito nel luogo più intimo della cantina dove botti in legno e cemento lo accolgono per l'affinamento, parecchi metri al di sotto del livello del terreno. La stessa invisibile energia che ha arricchito la vigna, ora custodisce gelosamente il suo frutto.

A black and white photograph of a vineyard in front of a large, modern white building on a hillside. The building has a flat roof and a grid of windows. The foreground is filled with the dark, textured leaves of grapevines. In the background, a large, green, forested hill rises behind the building. The sky is clear and bright.

**IL TEMPPIO DEL VINO.**

**I VINI**



Bagliore di fuoco vivo, sapore caldo di scirocco, colore profondo di mare senza luna, profumo di ombra mattutina, lampi di onda che s'infrange, rocce indorate da licheni e scaglie di luce, riflessi di forza primitiva semplici e vigorosi come una stretta di mano. I vini Mesa sono compenetrati di poesia e bellezza. Di colori, saperi e profumi del Sulcis. Di una natura austera, semplice, ricca di fascinazione senza troppe parole. Sono vini di antica eleganza, di contemporanea voluttà.

GIUNCO  
ROSA GRANDE  
BUIO  
OPALE  
BUIO BUIO  
MORO  
BRACE  
BRAMA  
GAVINO



## LINEA DESIDERIO

---

### **GIUNCO** Vermentino di Sardegna Doc

VITIGNO:  
Vermentino.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:  
Guyot.

#### VINIFICAZIONE:

Le uve vengono raffreddate a 10 °C prima di essere diraspate e pressate in modo soffice. Le prime frazioni di mosto, le più nobili, 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 balsamici.

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO:  
7 - 9 °C.

Disponibile anche nel formato da 500 ml "Giunco Piccolo"



## LINEA DESIDERIO

---

### **ROSA GRANDE** Carignano del Sulcis Doc Rosato

VITIGNO:  
Carignano.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:  
Cordone speronato.

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 mesi.

COLORE:  
Rosa ciliegia tenue brillante.

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

GUSTO:  
Armonico ed energico al tempo stesso, con note di freschezza e sapidità a domare l'iniziale generosità alcolica ed 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.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:  
10 - 12 °C.



## LINEA DESIDERIO

---

### **BUIO** Carignano del Sulcis Doc

VITIGNO:  
Carignano.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:  
Cordone speronato ed alberello.

VINIFICAZIONE:  
Macerazione di 8 giorni a 24 - 26 °C sulle bucce. La malolattica svolta il vino, affina per 3 mesi in acciaio e almeno 2 in bottiglia.

COLORE:  
Splendido rosso rubino con nuances granata a grande viscosità.

PROFUMO:  
Naso ampio ed elegante con freschi richiami a frutta rossa matura, geranio, pepe nero e leggeri idrocarburi.

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.

ABBINAMENTI:  
Carni rosse alla brace, tonno alla brace, primi piatti a base di selvaggina da piuma, formaggio pecorino fiore sardo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:  
15 - 17 °C.

Disponibile anche nel formato da 500 ml "Meno Buio"



## LINEA SOGNO

---

### **OPALE** Vermentino di Sardegna Doc

#### VITIGNO:

Vermantino.

#### SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot.

#### VINIFICAZIONE:

Le uve diraslate 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 freddo 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'imbottigliamento.

#### 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 con accenni di spezie dolci e pasticceria.

#### GUSTO:

L'impatto in entrata è sontuoso e ritmico al tempo stesso. L'apporto glicero 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.

#### ABBINAMENTI:

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

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8 - 10 °C.



## LINEA SOGNO

---

### **BUIO BUIO** Carignano del Sulcis Doc Riserva

VITIGNO:  
Carignano.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:  
Cordone speronato ed alberello.

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:  
Naso ampio ed elegante con freschi richiami a frutta rossa matura, geranio, pepe nero e leggeri idrocarburi.

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.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:  
16 - 18 °C.



## LINEA SOGNO

---

### **MORO** Cannonau di Sardegna Doc

VITIGNO:  
Cannonau.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:  
Alberello e cordone speronato.

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 affinamento in acciaio per 9 mesi e un minimo di 2 mesi in bottiglia.

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 poggi l'armonia gustativa con tannini decisi e graffiati 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.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:  
16 - 18 °C.



## LINEA SOGNO

---

### **BRACE** Cagnulari Isola dei Nuraghi Igt

VITIGNO:  
Cagnulari.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:  
Cordone speronato.

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 bottiglia.

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.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:  
16 - 18 °C.



## LINEA SOGNO

---

### **BRAMA** Syrah Valli di Porto Pino Igt

VITIGNO:  
Syrah.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:  
Cordone speronato.

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 integrati in una trama tattile avvolgente per maturità di frutto e struttura, e grintosa nelle sfumature tanniche.

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO:  
16 - 18 °C.



## LINEA SOGNO

---

### **GAVINO** Carignano del Sulcis Doc Riserva

VITIGNO:  
Carignano.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:  
Alberello prevalentemente su piede franco.

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

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 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.

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO:  
16 - 18 °C.



## LINEA INCANTO

---

### **ORODORO** Vino da Uve Stramature

#### VITIGNO:

Vermentino e moscato.

#### SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot.

#### VINIFICAZIONE:

I grappoli in piena maturazione 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 cucchiaino e pasticceria secca, interessante l'abbinamento con formaggi stagionati ed erborinati.

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8 - 10 °C.



## LINEA INCANTO

---

### **FORTEROSO** Carignano del Sulcis Doc Passito

VITIGNO:  
Carignano.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:  
Alberello.

#### VINIFICAZIONE:

Le uve appassiscono naturalmente in pianta sino a fine ottobre. 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.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:  
7 - 8 °C.





**LA SARDEGNA CHE PORTIAMO NEL CUORE.**

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

[info@cantinamesa.com](mailto:info@cantinamesa.com)  
[www.cantinamesa.com](http://www.cantinamesa.com)



ITALIANO