

Torbato Brut, Alghero Torbato Spumante DOC*Sella & Mosca, Sardinien*

Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Torbato
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	frisch, fruchtig, feine Perlage
Alkohol:	12 vol. %
Serviertemperatur:	8-10°C
Servierempfehlung:	als Aperitif und bei Tisch zu allen Gängen
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	13 00 84

Charakteristik

Die Aromen reichen von Akazienblüten und rosa Grapefruit bis hin zu edlen Hefen und Brotkruste. Im Geschmack lebhaft, frisch, mit anfänglich trockenen Zügen und einer feinen und anhaltenden Perlage.

Klima/Terroir

Die Alghero DOC liegt in der Provinz Sassari im ebenen Teil von Nurra, der Region im Nordwesten Sardinien. Das Klima der Insel ist mediterran mit viel Sonnenschein. Torbato ist eine seltene und kostbare Rebsorte, die von Sella & Mosca über Jahre hinweg wiederentdeckt und rekultiviert wurde. Der Torbato wächst am besten auf kalkhaltigen Böden, die aus alten Meeresablagerungen stammen.

Ausbau

Nach der Lese werden die Trauben gemaischt und schonend gepresst. Anschließend erfolgt die Zugabe von ausgewählten Hefen und die erste Gärung in Edelstahl bei kontrollierter Temperatur. Danach zweite Gärung in Edelstahl für 20 Tage und anschließende Reifung für weitere 3 Monate im Edelstahltank.

Das Weingut

Sella & Mosca ist ohne jeden Zweifel die Nr. 1 Sardinien und eines der führenden Weingüter in ganz Italien. Als Anerkennung für die herausragende Qualität seiner Produkte hat Italiens renommiertester Weinführer Gambero Rosso *Sella & Mosca* zum „Weingut des Jahres 2013“ gekürt. Gegründet wurde das Weingut 1899 von zwei abenteuerlustigen Piemontesern, die davon überzeugt waren, dass sich aus dem urwüchsigen Weiden im Hinterland des historischen Hafens von Alghero fruchtbare Weinberge entwickeln ließen: dem Ingenieur Eriminio Sella und dem Rechtsanwalt Edgardo Mosca.

