

Terre Rare, Carignano del Sulcis DOC*Sella & Mosca, Sardinien*

Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Carignano
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	vollmundig, kräftig, trocken
Alkohol:	13,5 vol. %
Serviertemperatur:	16-18°C
Servierempfehlung:	Geflügel, Rind- und Schweinefleisch, Wild, Käse
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	13 06 11

Charakteristik

In der Nase ein vielfältiges und intensives Aromensortiment, das sich im Glas verändert und an Granatapfel, Johannisbeeren, wilde Brombeeren und aromatische Kräuter erinnert, bevor es weicheren, süßeren Noten von Feigen und einer letzten Nuance von Lakritze weicht. Am Gaumen ist er warm und vollmundig, mit einer weichen Struktur und sehr feinen Tanninen. Der Abgang ist lang und erinnert an Gewürze und reife Früchte.

Klima/Terroir

Der Carignano ist eine uralte Rebsorte aus der sardischen Tradition, die vielleicht schon von den Phöniziern angepflanzt wurde. Die Weinberge werden in Gobelet-Erziehung gepflanzt und befinden sich im Raum Sulcis an der südwestlichen Küste Sardinien, zwischen Capo Teulada und den Bergen des Ilesiente. Hier herrscht ein mildes Klima mit trockenen, warmen Sommern und gemäßigten Wintern. Die Böden sind geprägt von Lehm, Sand und Kalk.

Ausbau

Nach der Gärung auf den Schalen bei kontrollierter Temperatur wird der Wein über 12 Monate im französischen Barrique zweiter Belegung ausgebaut. Danach folgt eine 6-monatige Reifung in der Flasche.

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.

