

## Vermentino di Sardegna DOC

*Sella & Mosca, Sardinien*

Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Vermentino
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	frisch, fruchtbetont, sortentypisch
Alkohol:	12,0 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	zu Geflügel, hellem Fleisch, gedünstetem Fisch und Meeresfrüchten, Blattsalaten mit Vinaigrette
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	13 06 42

### Charakteristik

Fruchtbetontes Bouquet mit Aromen von tropischen Früchten die von feinen Noten weißer Blüten und Akazie begleitet werden. Am Gaumen ist er frisch und lebendig mit feiwürzigen Noten und einer gut eingebunden, feinen Säure.

### Klima/Terroir

Die Reben für den Vermentino wachsen im Norden von Sardinien, wo sie von der Küste bis zu sanften Hanglagen im Hinterland kultiviert wird. Hier findet man vor allem schiefer- und granithaltiges Terroir. Das mediterrane Klima ist von warmen Sommern und milden Wintern geprägt.

### Ausbau

Nach der Lese werden die Trauben schonend gepresst. Anschließend wird der Most bei niedrigen Temperaturen im Edelstahltank vergoren.

### Das Weingut

*Sella & Mosca* ist ohne jeden Zweifel die Nr. 1 Sardiniens 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.

