

Rosato, Alghero DOC

Sella & Mosca, Sardinien

Kategorie:	Rosé
Rebsorte:	Sangiovese und autochtone Rebsorten
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	frisch, ausgewogen, elegant
Alkohol:	12,0 vol. %
Serviertemperatur:	8-10°C
Servierempfehlung:	als Apertitif oder zu leichten Antipasti oder einfach nur pur
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	13 06 59

Charakteristik

Er duftet nach Rosenblättern und Himbeeren, die sich mit Zitrusfrüchten und Meeresaromen vermischen. Eine Paarung, die sich am Gaumen fortsetzt, mit einem knackigen, frischen, köstlichen und weinigem Geschmack mit einem angenehmem Abgang.

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. Die Reben wachsen auf kalk-, ton- und sandhaltigen Böden, die reich an Eisen sind.

Ausbau

Die Trauben werden entrappt, gemischt und bei kontrollierter Temperatur mazeriert. Anschließend wird der Most abgezogen und temperaturgesteuert im Edelstahl vergoren.

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.

