

Terre Rare Riserva

Sella & Mosca, Carignano del Sulcis DOC Riserva

Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Cannonau
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 begleitet ein weiniger Resthauch fruchtige Noten, die sich vor einem leichten, hintergründigen Holzaroma entfalten. Am Gaumen weiche Tannine und reife, spätherbstliche Frucht, die durch ein subtiles Eichenholzaroma verbunden werden.

Klima/Terroir

Die Weinberge werden in Gobelet-Erziehung bebaut und befindend sich im Raum Sulcis an der südwestlichen Küste Sardinien, zwischen Capo Teulada und den Bergen des Iglesiente. Hier herrscht ein mildes Klima mit trockenen, warmen Sommern und gemäßigten Wintern. Die Böden sind geprägt von Lehm, Sand und Kalk.

Ausbau

Die gekelterten Trauben werden sofort nach einer Maischegärung bei einer Temperatur von 30°C zugeführt, die 10-15 Tage andauert. Auf den raschen Abschluss der stürmischen Gärung folgt eine langsame Phase der Vervollständigung, die vom biologischen Säureabbau begleitet wird. Langer Ausbau für mindestens 3 Jahre, anfänglich in Barrique, dann 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.

