

Rosato

Alghero DOC, Sella & Mosca, Sardinien

Kategorie:	Rosé
Rebsorte:	Cannonau, Sangiovese
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	frisch, ausgewogen, elegant
Alkohol:	12,0 vol. %
Serviertemperatur:	8-10°C
Servierempfehlung:	zu leichter Antipasti, Lachs, gegrilltem Geflügel, hellem Fleisch und sommerlichen Salaten
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	13 06 59

Charakteristik

Das Bouquet überzeugt mit sortentypischen floralen Noten, die von fruchtigen Aromen nach roten Beeren, Kirschen und reifen Pflaumen begleitet werden. Trocken, frisch und harmonisch im Geschmack mit elegantem Körper und Struktur.

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, gemaischt und bei kontrollierter Temperatur 15 Stunden mazeriert. Anschließend wird der Most abgezogen und temperaturgesteuert 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.

