

Terre Bianche

Alghero DOC, Sella & Mosca, Sardinien

Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Torbato
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	frisch, kraftvoll, fruchtig, mineralisch
Alkohol:	12,5 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 12 29

Charakteristik

Das Bouquet ist vielschichtig mit Aromen von weißen Blüten, Birne, Apfel und Zitrus. Im Geschmack ist der Terre Bianche frisch und vollmundig mit mineralischen Noten und eleganten Nachhall.

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 Trauben des Terre Bianche wachsen, wie der Name erahnen lässt, auf weißen, kalkhaltigen Böden.

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.



SELLA & MOSCA
CASA FONDATA NEL 1899

