

TERRE RARE RISERVA SELLA & MOSCA

ТЕРРЕ РАРЕ РИЗЕРВА СЕЛЛА И МОСКА



Вино красное сухое

Аппелласьон: Carignano del Sulcis DOC

Сорт винограда: 100% Кариньяно

Возраст лоз: 18 лет

Содержание алкоголя: 14,5%

Компания Селла и Моска была основана в 1899 году. Два уроженца Пьемонта, инженер Селла и адвокат Моска, очарованные просторами и красотами дикой природы Сардинии, влюбились в нее и решили объединиться для создания великолепных вин.

Десятилетия ушли на то, чтобы обработать почву, в частности освободить ее от камней, дав ей новую жизнь, привить лозы, построить винодельню, жилье для рабочих, школу и небольшую церковь. Эти здания до сих пор находятся на территории хозяйства.

Основатели компании проявляли большой интерес к египетской культуре и потому на её логотипе можно увидеть сцену из египетского барельефа, изображающего людей, давящих виноград.

Терруар:

Посадки Кариньяно расположены на юго-западном побережье Сардинии между Капо Теулада и горным массивом. Сбор урожая проводится в первую декаду октября.

Винификация и выдержка вина:

На винодельне проводится гребнеотделение, а ягоды мягко давят. Далее следует ферментация на кожице при температуре 25-30 °С в течение 10-15 дней. После алкогольной ферментации следует малолактическая ферментация.

Вино выдерживается 12 месяцев в барриках второго года использования, затем еще 6 месяцев в бутылках.



Органолептические характеристики:

Цвет: Яркий рубиновый с фиолетовым оттенком.

Аромат: Богатый парфюмерный букет, с нотами граната, смородины, ежевики, пряных трав, с нюансами сладкого инжира и солодки.

Вкус: Мягкая структура вина с тонкими, гладкими танинами и пряными нотами в послевкусии.

Гастрономические рекомендации:

Хорошо сочетается с мясными блюдами, овощами и мясом на гриле, домашней птицей, твердыми сырами и сырами с голубой плесенью. Температура подачи: 16-18 °С.