

SELLA & MOSCA SPUMANTE BRUT СЕЛЛА И МОСКА СПУМАНТЕ БРЮТ



Вино белое игристое брют

Аппелласьон: Alghero DOC

Сорт винограда: 100% Торбатто

Содержание алкоголя: 12%



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:

Виноградники хозяйства Селла и Моска находятся недалеко от Альгеро и расположены на почвах, образованных древними морскими отложениями. Сбор урожая проводится с конца сентября по начало октября.

Виноградники для производства вина расположены в зоне, известной под названием "И Пиани", находящейся в муниципалитете Альгеро.

Винификация и выдержка вина:

После сбора виноград быстро доставляют на винодельню, где он отделяется от гребней, а ягоды мягко раздавливаются.

Алкогольное брожение проходит в стальных чанах при контролируемой температуре. Вторичное брожение проходит в специальных герметичных стальных чанах и длится несколько недель. Во время этого процесса углекислый газ, не находя выхода, растворяется в вине. Чтобы избавиться от осадка, на пике вторичного брожения сок резко охлаждается до -5 градусов. Под давлением и с помощью фильтров вино разливается по бутылкам, после чего сразу же готово к употреблению.



Органолептические характеристики:

Цвет: Светло-соломенный с легкими лимонными отблесками.

Аромат: Деликатный фруктово-цветочный букет.

Вкус: Легкое, освежающее вино с приятной кислотностью.

Гастрономические рекомендации:

Хорошо с овощными салатами с авокадо, артишоки; с морепродуктами, курицей, сырами и десертами, например, крем-брюле или бисквитный торт. Температура подачи: 8 - 10 °C.