

I PIANI BIANCO SELLA & MOSCA И ПИАНИ БЪЯНКО СЕЛЛА И МОСКА



Вино белое сухое

Аппелласьон: Isola dei Nuraghi IGT

Сорта винограда: Верментино, Торбатто, Нурагус

Содержание алкоголя: 11,5%



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:

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.

Винификация и выдержка вина:

Виноград бережно собирается и доставляется на винодельню. На винодельне он мягко прессуется, далее подвергается гребнеотделению.

Алкогольное брожение проходит в контакте с кожицей при контролируемой температуре, не превышающей 28°C.



Органолептические характеристики:

Цвет: светлый соломенный

Аромат: утонченный: ноты желтых цветов и абрикоса переплетаются с нюансами липового мёда и сушеных трав.

Вкус: Бодрящая, освежающая кислотность сменяется мягким послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

Великолепное гастрономическое вино, отлично со сложными салатами, пастой, блюдами из белого мяса, а также с молодыми сырами. Температура подачи: 10-12°C.