

# CALA REALE SELLA & MOSCA

## КАЛА РЕАЛЕ СЕЛЛА И МОСКА



### Вино белое сухое

**Аппелласьон:** Vermentino di Sardegna DOC

**Сорт винограда:** 100% Верментино

**Возраст лоз:** 14 лет

**Содержание алкоголя:** 14%



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.

Верментино – сорт винограда, который, вероятно, возник в Испании, но хорошо адаптировался к почвам и климатическим условиям Западного Средиземноморья. Сорт распространился вдоль северного побережья Тирренского моря и впоследствии утвердился на Сардинии.

Период сбора урожая: вторая-третья декада сентября, в зависимости от погодных условий в начале осени.

### Винификация и выдержка вина:

Предферментационная мацерация при температуре 10°C в течение 2 дней. После мягкого прессования, полученное сусло переливают в стальные чаны для проведения алкогольного брожения при температуре 18°C. Малолактика не проводится.



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** глубокий соломенный с зеленоватыми и лимонными отливами.

**Аромат:** Букет из соблазнительных ноток тропических фруктов и классических средиземноморских цветов и ягод.

**Вкус:** Минеральное, освежающее вино, с солоноватым оттенком, нотами белых фруктов, пряностей и медовыми тонами.

### Гастрономические рекомендации:

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