

# ROSATO SELLA & MOSCA

## РОЗАТО СЕЛЛА И МОСКА



### Вино розовое сухое

**Аппелласьон:** Alghero DOC

**Сорта винограда:** Санджовезе и другие местные сорта

**Возраст лоз:** 20 лет

**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 на второй и третьей неделе сентября.

**Винификация и выдержка вина:** виноград бережно собирается и сразу же доставляется на винодельню, где отделяется от гребней и мягко раздавливается.

Далее сусло охлаждается. Ферментация проходит при контакте с кожицей в течение примерно 15 часов при контролируемых температурах для того, чтобы максимально извлечь из винограда вкусовые и ароматические вещества.



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** вишнёвый с розовым оттенком.

**Аромат:** элегантный, с нотками малины, барбариса и вишни.

**Вкус:** свежий и гармоничный, с приятной освежающей кислотностью и нюансами красных ягод, вишни и спелого барбариса.

**Гастрономические рекомендации:** превосходно с холодными закусками, овощными салатами, рыбой на гриле, мягкими сырами. Температура подачи: 12-14 °С.