

CANNONAU DI SARDEGNA SELLA & MOSCA

КАННОНАУ ДИ САРДИНИЯ СЕЛЛА И МОСКА



Вино красное сухое

Аппелласьон: Cannonau di Sardegna DOC

Сорт винограда: 100% Каннонау

Возраст лоз: 18 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.

Каннонау - самый известный сардинский красный сорт винограда, известен во Франции как Гренаш, а в Испании как Аликанте. Сорт винограда Каннонау произрастает как на теплых песчаных почвах побережья Сардинии, так и на суровых почвах скал горных районов острова. Компания Селла и Моска выращивает Каннонау в юго-восточной части поместья, где посадки открыты воздействию северо-восточного ветра.

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.

Далее вино выдерживается 6 месяцев в ботти, а затем в цементных чанах.



Органолептические характеристики:

Цвет: гранатовый с кирпичным оттенком.

Аромат: интенсивные ароматы красных ягод, переплетающиеся с минеральными нюансами, нотами ирисов и фиалок.

Вкус: мягкий, полнотелый, с элегантными танинами.

Гастрономические рекомендации:

Отлично подойдет к блюдам из грибов, к различным колбасам или в качестве сопровождения блюд из птицы и жареного мяса. Температура подачи: 14-16°C.