

# CANNONAU DI SARDEGNA RISERVA SELLA & MOSCA КАННОНАУ ДИ САРДИНИЯ РИЗЕРВА СЕЛЛА И МОСКА



**Вино красное сухое**

**Аппелласьон:** Cannonau di Sardegna DOC

**Сорт винограда:** 100% Каннонау

**Возраст лоз:** 18 лет

**Содержание алкоголя:** 14,5%



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.

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.

## **Винификация и выдержка вина:**

На винодельне проводится гребнеотделение, после чего ягоды мягко давят. Далее следует мацерация на кожице при низкой температуре около трех дней, что позволяет извлечь цвет и танины из ягод. Алкогольное брожение походит при контролируемой температуре 25-28 °С и длится около 12 дней. По окончании малолактики, вино выдерживается 24 месяца, из которых 12 в ботти из Славонского дуба, хранящихся в прохладных погребах, защищенных от попадания прямых источников света, а затем в бутылках.



## **Органолептические характеристики:**

**Цвет:** насыщенный рубиновый.

**Аромат:** солнечная, теплая ароматика, с нотами фиалки, сливы, черной смородины, варенья и восточных специй.

**Вкус:** Хорошо структурированное вино с обильными танинами, бальзамическими нотками оттенками пряных трав и ягод.

## **Гастрономические рекомендации:**

Хорошо сочетается с мясными блюдами, овощами и мясом на гриле, блюдами из бобовых, твердыми сырами и сырами с голубой плесенью. Температура подачи: 16-18 °С.