

VERMENTINO DI SARDEGNA SELLA & MOSCA

ВЕРМЕНТИНО ДИ САРДИНИЯ СЕЛЛА И МОСКА



Вино белое сухое

Аппелласьон: Vermentino di Sardegna DOC

Сорт винограда: 100% Верментино

Содержание алкоголя: 12,5%

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.

Верментино – сорт винограда, который, вероятно, возник в Испании, но хорошо адаптировался к почвам и климатическим условиям Западного Средиземноморья.

Посадки Верментино хозяйства Селла и Моска (более 150 га) находятся на севере Сардинии. Они располагаются как на побережье, так и на пологих склонах, простираясь вглубь острова. Период сбора урожая: вторая неделя сентября.

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: соломенный с зеленоватыми отблесками.

Аромат: утонченный: ноты желтых цветов, абрикоса и ананаса переплетаются с нюансами акациевого 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.