

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.