

TERRE BIANCHE CUVÉE 161 SELLA & MOSCA

ТЕРРЕ БЬЯНКЕ КЮВЕ 161 СЕЛЛА И МОСКА



Вино белое сухое

Аппелласьон: Alghero DOC

Сорт винограда: 100% Торбатто

Содержание алкоголя: 13,5%

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:

Торбатто - древний сорт винограда, который мигрировал на Сардинию со своей родины, располагающейся на побережье Эгейского моря. В хозяйстве Селла и Моска этот сорт выращивается на эксклюзивных правах. Торбатто - позднезрелый сорт, который собирают, преимущественно, в конце сентября - начале октября.

Виноградники расположены в Альгеро, самом сердце Терре Бьянке. Почвы здесь богаты известняком и образованы древними морскими отложениями.

Винификация и выдержка вина:

Виноград бережно собирается и сразу же доставляется на винодельню, где мягко раздавливается.

Алкогольное брожение проходит в контакте с кожицей при контролируемой температуре. Это позволяет виноделу извлечь полный спектр ароматических и вкусовых характеристик Торбатто. Далее сусло осветляют, а затем продолжают ферментировать при низких температурах еще около 20 дней. Длительная выдержка на осадке и ферментация в барриках небольших порций вина позволяет получить структурированный, полнотелый вкус.

Оценки и рейтинги:

Decanter 2019 '17- серебряная медаль;
James Suckling '18 - 91 балл.

Органолептические характеристики:

Цвет: золотисто-жёлтый.

Аромат: в молодости свежий, тонкий и почти

незаметный, однако обладающий сложностью оттенков средиземноморских кустарников, цветов артишока, спелых персиков, а также сливочных нюансов.

Вкус: полнотелый, бархатистый и мягкий. Пикантную кислотность прекрасно дополняют минеральные ноты, что хорошо компенсирует сложную структуру вина. Длительное фруктовое-ванильное послевкусие.

Гастрономические рекомендации:

Великолепное гастрономическое вино, отлично со сложными салатами, пастой, фреголой с морепродуктами, блюдами из белого мяса. Температура подачи: 10-12°C.

