

Marchese di Villamarina

Sella & Mosca, Alghero DOC

Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Cabernet Sauvignon
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	intensiv, harmonisch, lang anhaltend
Alkohol:	13,5 vol. %
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	Fleischgerichte, gebraten oder geschmort und zu Wild
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	13 12 50

Charakteristik

Intensiv und anhaltend, mit Aromen von schwarzen Kirschen, Johannisbeeren und Tabak. Am Gaumen ist er harmonisch und seidig, mit Tiefe und Struktur, die durch die gute Säurestruktur wunderbar ausgeglichen ist. Der Abgang ist warm und verführerisch und auffällig lang anhaltend.

Klima/Terroir

Die Alghero DOC liegt in der Provinz Sassari im ebenen Teil von Nurra, der Region im Nordwesten Sardinien. Hier trifft der kalkhaltige, lehmige, sandige und von Natur aus eisenhaltige Boden auf die Meeresbrise, die dem Wein einzigartige Eigenschaften verleiht.

Ausbau

Die Trauben werden entrappt, zerdrückt und für 24 Stunden einer Auslaugung von der Gärung bei einer Temperatur von 10°C unterzogen. Die Gärung beginnt bei 20°C und setzt sich bei ansteigender Wärmekurve bis 28-30°C fort. Die Reifung erfolgt für 18 Monate in französischen Barriques, wovon 50% neue und 50% zweitbelegte sind. Nach der Abfüllung in Flaschen folgt eine abschließende Veredelung in dunklen Kellern bei einer Temperatur von 16°C für mindestens weitere 12 Monate.

Das Weingut

Sella & Mosca ist ohne jeden Zweifel die Nr. 1 Sardinien und eines der führenden Weingüter in ganz Italien. Als Anerkennung für die herausragende Qualität seiner Produkte hat Italiens renommiertester Weinführer Gambero Rosso *Sella & Mosca* zum „Weingut des Jahres 2013“ gekürt. Gegründet wurde das Weingut 1899 von zwei abenteuerlustigen Piemontesern, die davon überzeugt waren, dass sich aus dem urwüchsigen Weiden im Hinterland des historischen Hafens von Alghero fruchtbare Weinberge entwickeln ließen: dem Ingenieur Eriminio Sella und dem Rechtsanwalt Edgardo Mosca.

