

DRINKS.

Sella & Mosca Montero Vermentino di Gallura DOCG Superiore 2023 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40833123
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Sardaigne
Embouteilleur	Azienda Vitivinicola, Tenute Sella & Mosca S.r.l. Società Agricola, Località i Piani, 07041 Alghero, Italia
Marque	Sella & Mosca
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	4 mois
Dégustation	Notes de pêche, de pomme, de poire, d'herbes des prés, de citron, de pamplemousse, d'ananas, de minéraux et de pierre humide.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à 100% à partir de Vermentino
Etiquette	artistique
Organique	Oui
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille

Tannin	Non
--------	-----

Température de consommation	8-10 degrés
-----------------------------	-------------

Millésime	2023
-----------	------

En accord avec	entrées, Apéro, légumes, risotto
----------------	----------------------------------

Description

La société Sella & Mosca a été fondée en 1899 par deux entrepreneurs piémontais, qui ont fait de gros efforts pour transformer les terres agricoles, supposément non rentables du nord-ouest de la Sardaigne, en un vignoble florissant. La zone viticole de Sella & Mosca, l'une des plus grandes de toute la région, couvre actuellement 385 hectares. L'œnologue Giovanni Pinna, responsable de la qualité des vins, a rejoint l'équipe en 2000 et est conseillé par Giuseppe Caviola. Le vin blanc Montero porte l'appellation d'origine protégée "Vermentino di Gallura Superiore DOCG". Il est fabriqué à partir de raisins Vermentino provenant de vignes âgées de 18 ans en moyenne. Ce cépage est très répandu en Corse et en Sardaigne, ainsi que dans certaines autres régions côtières de la Méditerranée, et est profondément lié à la région de la Gallura. Les raisins passent par les étapes de traitement typiques, telles que le pressurage, la macération à froid et la fermentation alcoolique, avant que le vin ne mûrisse sur lies pendant quatre mois dans des cuves en acier inoxydable. Le vin se présente dans une couleur jaune paille, particulièrement bien mise en valeur par l'étiquette élégante aux tons dorés. Le Vermentino di Gallura Superiore accompagne à merveille les entrées, le fromage frais, les plats végétariens, les crustacés ou le risotto.