

DRINKS.

Sella & Mosca Marchese di Villamarina Alghero DOC 2020 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	50034320
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Sardaigne
Embouteilleur	Azienda Vitivinicola, Tenute Sella & Mosca S.r.l. Società Agricola, Località i Piani, 07041 Alghero, Italie
Marque	Sella & Mosca
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	30 mois
Dégustation	arômes denses de cerises, cassis, prunes, tabac, vanille, cuir, balsamique, épices, cèdre grillé et chocolat noir.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	à partir de 100% Cabernet Sauvignon
Etiquette	classique
Organique	Oui
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon



Tannin	Oui
--------	-----

Température de consommation	16-18 degrés
-----------------------------	--------------

Millésime	2020
-----------	------

En accord avec	volaille, fromages, veau et bœuf, gibier
----------------	--

Description

Sella & Mosca a été fondé en 1899 par deux entrepreneurs du Piémont, qui ont déployé de grands efforts pour transformer les terres agricoles supposées non rentables du nord-ouest de la Sardaigne en un vignoble florissant. Le vignoble de Sella & Mosca s'étend en réalité sur 385 hectares, ce qui en fait l'un des plus grands de toute la région. La qualité des vins est sous la responsabilité de l'œnologue Giovanni Pinna, qui a rejoint l'équipe en 2000 et est conseillé par Giuseppe Caviola. Ce vin rouge porte l'appellation d'origine protégée "Alghero DOC" - il est produit à partir de raisins Cabernet provenant de vignes âgées en moyenne de onze ans et mûries près de la côte ouest de la Sardaigne. Les raisins subissent une macération à froid de 24 heures à 10°C avant le début de la fermentation alcoolique. Suite à la fermentation malolactique, le vin passe 18 mois en barriques françaises (50% première utilisation, 50% deuxième utilisation) et au moins 12 mois en bouteille. Le Marchese di Villamarina présente une couleur rouge rubis, mais cachée par la bouteille sombre jusqu'au moment du versement. Il se combine parfaitement avec le poulet au four, la dinde, le steak d'ailou, la selle de chevreuil ou les fromages vieillis.