



KVALITÉ & KÄNSLA!



Rosévin

Alghero Rosato DOC Anemone 2024

Sella & Mosca

Pris 125 kr
nr 7427101 - 750 ml

Ursprung Alghero

Druvor Inhemska druvor, Sangiovese

Alk. halt 11.5% **Totalsyra** 4,8

Jordmån Berg och sten

Information Tenuta Sella & Mosca är beläget ca en mil norr om Alghero på nordvästra Sardinien. Företaget grundades 1899 och omfattar 541 hektar. Alghero Rosato är ett ljust, körsbärsfärgat rosévin gjort av en blend på Sangiovese och olika inhemska druvor. Vinrankornas snittålder är 20 år.

Karaktär Aromatisk och fruktig doft av rosor, hallon och citrusfrukter. Smaken är frisk med ett fruktigt avslut.

Vinifiering Vinet kallmacereras vid 10 gardar. Sedan sker temperaturkontrollerad fermentering på ståltank.

Lagring Vinet lagras efter jäsning på ståltank.

Passar till Apertiff, fisk och skaldjur.

Om producenten

För mer än hundra år sedan begav sig två vänner från Piedmonte ut på en äventyrlig resa. De två herrarna var Mr Sella som var ingenjör och Mr Mosca som var advokat. Under deras resa besökte de Sardinien och blev förälskade i det vilda landskapet och imponerade av den skönhet staden Alghero erbjöd. 1899 grundades så företaget Sella & Mosca med mål att producera viner av högsta kvalitet. Sardinien har en lång historia av vinodling och ön har under historien fått influenser från olika håll. För de röda vinerna är det Cannonau som är mest känd. Cannonau är det lokala namnet för Grenache och tros ha tagits till Sardinien av Aragonier på 1200-talet som då höll till i dagens Spanien. För de vita vinerna är druvsorten Vermentino en av de främsta där området kring Gallura anses ge de bästa vinerna.

Idag omfattar Sella & Mosca en egendom på ca 650 hektar varav merparten är vingårdar. Man har en av Europas största sammanhängande area vingårdar men trots storleken ligger fokus alltid på att producera viner av bästa kvalitet. Sedan 2016 ingår Sella & Mosca i Terra Moretti Group som fortsätter investera i företaget för att stärka sin position som Sardiniens främsta vinproducent.