

Sella & Mosca Cannonau di Sardegna Riserva 0.75l

» Vína



Kód produktu

I0500455

Tradiční sardské víno z lokální odrůdy Cannonau. Barva je intenzivní rubínová s odlesky fialové. Aroma je ovocné s nádechem tabáku a kůže s lehkým odérrem ušlechtilého dřeva. Stárnutím přechází do aroma fialek. V chuti bohaté, suché s tóny zralých švestek a ušlechtilého dřeva spolu s jemným tanninem. Doporučujeme ke zvěřině, k červeným i světlým masům. Skvělé ke zrajícím sýrům.

Poloha: Odrůda Cannonau dokáže dávat dobré výsledky jak na písčivém podloží u pobřeží tak na suchém kamenitém podloží v pohořích. Cannonau Sella e Mosca je vysázeno zejména na jihovýchodě ostrova.

Vinifikace: Ruční sběr plně vyzrálých hroznů v pozdním podzimu. Hrozny jsou odzrnkovány a za studena macerovány tři dny. Následně probíhá fermentace při kontrolovaných teplotách mezi 22 – 24°C po dobu 15 dní. Víno zraje v tradičních velkých sudech ze slavonského dubu. Dále dozrává v láhvi.

Dostupnost na hlavním skladě:

<5 ks

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Sella & Mosca Cannonau di Sardegna Riserva 0.75l

» Vína

Popis

Od dob, kdy dva podnikatelé ze severoitalského regionu Piemonte začali rekultivovat půdu, kde se dnes rozprostírá vinařství Sella e Mosca na 550 hektarech, uběhlo již déle než století. Byl to šťastný moment, když tito dva odvážlivci přišli do této okouzující krajiny se slibnou půdou a zamilovali si ji. Sella, inženýr, příbuzný významného státníka a Mosca, který byl právníkem založili vinařství Sella e Mosca v roce 1899. Toto jsou tedy kořeny vinařství Sella e Mosca, podniku, který od počátku 20. století přeměnil zcela neobhospodařovanou půdu na úrodné vinice, ze kterých pocházejí ta nejprestižnější vína Sardinie. Respekt ke kultuře a k místní půdě byly vždy základními principy zakladatelů Sella e Mosca a vždy inspirovaly každou jejich aktivitu. Původní sklepy z počátku 20. století jsou stále používány. I když byly značně restrukturalizovány, neztratily nic ze svého půvabu a ze své originality. Vedle těchto historických sklepů stojí dnes nový vinařský podnik, který byl vystaven s maximálním citem pro místní krajinu. Usedlost Sella e Mosca se nachází nedaleko I Piani, severně od města Alghero na Sardinii. Místo, které je doslova políbeno sluncem. Vinařství se rozprostírá na více než 650 hektarech, z nichž 550 je osázeno révou, což z něj dělá jedno z největších vinařství produkujícím vysoce kvalitní vína z čistě vlastních vinic. Sella e Mosca tvoří ovšem i dvě další farmy v Giba a v Sulcis na jihovýchodním pobřeží Sardinie mezi Capo Teulada a pohořím Iglesiente. Terroir je zde zcela unikátní. Půdy bohaté na minerály, přímořský vítr skvěle ventiluje vinice a nebe je převážně čisté, což umožňuje slunci vyhřívat vinice téměř celý den. Sella e Mosca využívá nových i tradičních metod vedení révy jako jsou Cordon a Pergola. Sběr hroznů je vždy jen ruční a podílí se na něm více než 200 sběračů. Ve vinicích se pěstují tradiční i mezinárodní odrůdy. Jsou to zejména Vermentino di Gallura, prastará odrůda Torbato, kterou kultivuje již jen vinařství Sella e Mosca, Carignano del Sulcis, Cannonau, Sauvignon a Cabernet Sauvignon.

Hlavní parametry

Značka	Sella & Mosca
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepech & Archivní
Původ	Itálie, Sardinie
Barva	červená
Odrůda	Cannonau
Přívlastek	Riserva
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	v dubových sudech
Objem	750 ml
Alkohol ABV	14,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno révové
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.