

MARCHESE DI VILLAMARINA

ALGHERO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



MARCHESE DI VILLAMARINA

*Al nobile casato dei Villamarina
è dedicato questo vino, ambasciatore
della qualità e della tradizione di Sella & Mosca.*



SELA & MOSCA

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA
TENUTE SELLA & MOSCA
ALGHERO - SARDEGNA - ITALIA



SELA & MOSCA

CASA FONDATA NEL 1899

MARCHESE DI VILLAMARINA

ALGHERO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



VITIGNO: Cabernet Sauvignon 100%.

ZONA DI PRODUZIONE: terre forti di argille ferrose coniugate da un antico caos geologico a sabbie di natura colica ospitano, nelle Tenute Sella&Mosca, l'aristocratico vitigno Cabernet Sauvignon.

EPOCA DI RACCOLTA: nel tardo autunno algherese, soleggiato e ventilato, vengono raccolte le uve dopo l'avvenuta attenuazione del loro iniziale carattere erbaceo.

VINIFICAZIONE: Le uve vendemmiate vengono diraspate, pigiate e per 4-5 giorni sottoposte a macerazione alla temperatura di 15°C. La fermentazione, condotta a 20°C per circa tre settimane, è seguita da una evoluzione malolattica che si compie entro l'autunno.

COLORE: rosso rubino.

PROFUMO: intenso e persistente con piacevoli note di frutti rossi.

SAPORE: nel vino maturo il vitigno riappare con suadenti e caldi timbri fienosi in buona armonia con presenze di rovere di Tronçais, reminiscenza di un lungo affinamento in carati di piccola capacità.

TENORE ALCOLICO: 13% vol.

AFFINAMENTO: sul finire dell'inverno il vino accede alla fase di prima maturazione, in "carati" bordolesi di rovere di Tronçais, della durata di 18 mesi e successivamente viene collocato in botti tradizionali di maggior capacità per ulteriori 12 mesi. Dopo la messa in bottiglia è previsto un periodo di finale affinamento in buie cantine alla temperatura di 16°C per almeno altri 18 mesi.

COME SI BEVE: consigliato con carni rosse arrosto o in umido e selvaggina. Stappare alcune ore prima di servire.



REBSORTE: 100% Cabernet Sauvignon

ANBAUGEBIET: die Weinberge von Sella & Mosca. Die Rebstöcke wachsen auf eisenhaltigen Lehm- und Sandböden äolischer Natur.

LESE: die Trauben werden im sonnigen und luftigen Spätherbst von Alghero verlesen, nachdem sich ihre anfängliche sortentypische grasige Komponente ein wenig relativiert hat.

GÄRUNG: nach der Lese werden die Stiele entfernt, die Trauben werden weich gepresst und 4-5 Tage lang bei 15°C vergoren.

Die bei 20°C stattfindende Fermentation dauert etwa 2 Wochen, ihr folgt die malolaktische Gärung, die allerdings noch vor Ende des Herbstes beendet ist.

FARBE: rubinrot

BUKETT: intensiv und persistent mit bemerkenswerten zarten Duftnoten nach roten Früchten.

GESCHMACK: der gereifte Wein zeigt die klassischen Noten des Cabernet Sauvignon mit warmen Heuaromen, harmonisch verfeinert durch die Lagerung in der Tronçais-Eichefässern.

ALKOHOLGEHALT: 13% Vol.

AUSBAU: 18 Monate in kleinen Bordeaux-Fässern. Nach dem Abfüllen in Flaschen wird der Wein zur weiteren Verfeinerung mindestens 18 Monate lang bei 16°C in dunklen Kellern gelagert.

EMPFEHLUNG: idealer Begleiter zu Schweinebraten, Ragout und Wild. Einige Stunden vor dem Genuss entkorken.



GRAPE VARIETY: Cabernet Sauvignon 100%

PRODUCTION AREA: Sella & Mosca vineyards. The vines are planted in soil composed of iron rich clay and sand from the Eocene era.

HARVESTING PERIOD: the grapes are harvested in Alghero's sunny and breezy late autumn, after their initial herbaceous character has diminished.

VINIFICATION: after harvest, the grapes are destalked, crushed and macerated for 4-5 days at 15°C. Fermentation takes place at 20°C for about 3 weeks and is followed by malolactic fermentation, which is completed before the end of autumn.

COLOUR: ruby red.

NOSE: intense and mellow with remarkable red fruit fragrances.

PALATE: the mature wine shows the classic flavours of Cabernet Sauvignon combining with warm notes of hay, balanced by the flavours of Tronçais oak.

ALCOHOL CONTENT: 13% vol.

AGEING: 18 months in small Bordeaux barrels of Tronçais oak followed by a further 12 months in traditional large casks. After bottling the wine is allowed a final period of refining in dark cellars at 16°C for a minimum of 18 months.

SERVING SUGGESTION: recommended with roast and stewed red meat and game. Uncork a few hours before serving.



CÉPAGE: Cabernet-Sauvignon 100%

AIRE DE PRODUCTION: les vignobles de Sella & Mosca sont plantés des sols argileux et sableux, riches en fer et datant de l'Eocène.

VENDANGE: les raisins sont récoltés au cours des journées belles et ensoleillées de la fin d'automne à Alghero, après que les raisins aient perdu leur caractère initial herbacé.

VINIFICATION: après récolte, les raisins sont égrappés, foulés puis macérés quatre à cinq à environ 15°C. La fermentation se fait autour de 20°C pendant une période d'environ trois semaines. La fermentation malo-lactique suit la fermentation alcoolique et se termine dans le courant de l'automne.

COULEUR: rouge rubis.

NEZ: intense et délicat, avec notes très agréables de fruits rouges.

PALAIS: le vin à maturité propose les saveurs classiques d'un Cabernet-Sauvignon, associant des notes de foin séché et un bel équilibre complété par l'élevage en barriques.

ALCOOL: 13% vol.

ELEVAGE: le vin a été élevé 18 mois en fûts de chêne français, puis est conservé 12 mois supplémentaires dans de grandes cuves en bois traditionnellement appelées foudres.

ACCOMPAGNEMENT: tout type de viande rouge, grillée ou poêlée, ou plats en sauce. Le vin est à ouvrir de préférence quelques heures avant la dégustation.



SELLA & MOSCA

CASA FONDATA NEL 1899