

ANGHELU RUJU

ALGHERO D.O.C.
VINO LIQUOROSO



SELLA & MOSCA

CASA FONDATA NEL 1899

ANGHELU RUJU

ALGHERO D.O.C.
VINO LIQUOROSO



VITIGNO: Cannonau, con uve passite al sole per 15-20 giorni su stuoie di canne, ricoperte di notte o in caso di maltempo.

ZONA DI PRODUZIONE: Alghero, Tenute Sella & Mosca.

QUALIFICAZIONE: vino liquoroso rosso.

COLORE: rosso violaceo, cardinalizio, tendente al granata.

PROFUMO: particolare, molto pronunciato e complesso, con sentore di frutta esotica e rilevante presenza di cannella e mallo di noce.

SAPORE: pieno, generoso, caldo, autoritario.

TENORE ALCOLICO: 18% vol. e 7% zuccheri naturali residui.

PATRIMONIO ACIDO: 5,4 g/l.

INVECCHIAMENTO: in fusti di rovere per almeno 5 anni.

CONSERVAZIONE: lunga, regge bene anche per molti anni.

COME SI SERVE: alla temperatura di 18-20°C.

COME SI BEVE: in meditazione e con i dessert.



REBSORTE: Cannonau.

ANBAUGEBIET: Alghero, Weingut Sella & Mosca.

LESE: erst wenn die Trauben sich in einem fortgeschrittenen Reifestadium befinden, beginnt die Lese.

KLASSIFIZIERUNG: roter Likörwein.

FARBE: granat-bis kardinalrot.

BUKETT: sehr ausgeprägt und komplex, kräftig, exotisch-fruchtig, mit einem Hauch von Zimt und Walnuß.

GESCHMACK: edel, vollmundig, warm, großartig.

ALKOHOLGEHALT: 18% Vol.

SÄUREGEHALT: 5,4 g/L.

AUSBAU: mindestens fünf Jahre in Eichenholzfässern.

LAGERFÄHIGKEIT: sehr gut, auch nach vielen Jahren noch ausgezeichnet zu genießen.

TRINKTEMPERATUR: 18-20° C.

EMPFEHLUNG: desserts, stellt aber auch ohne Essen einen Hochgenuß dar.



GRAPE VARIETY: Cannonau, with grapes laid out to dry in the sun on reed mats for 15 to 20 days, and covered at night or in bad weather.

PRODUCTION AREA: Alghero, the Sella & Mosca Estates.

STYLE: red dessert wine.

COLOUR: deep red, with scarlet and garnet overtones.

NOSE: highly individual, a rich and complex nose with exotic fruit, heavy cinnamon and ripening walnut shells.

PALATE: full, generous, warm and aristocratic.

ALCOHOL CONTENT: 18% vol. with 7% residual sugar.

ACIDITY LEVEL: 5.4 g/l.

AGEING: in oak casks for at least 5 years.

LAYING DOWN: for many years; stands up extremely well to the test of time.

SERVE AT 18°C to 20°C.

SERVING SUGGESTION: as a dessert wine or after dinner, the ideal accompaniment to meditation and conversation.



CÉPAGE: Cannonau, raisin séché au soleil pour 15-20 jours sur des nattes de roseaux, protégées pendant la nuit ou en cas de mauvais temps.

AIRE DE PRODUCTION: Alghero - Domaine Sella & Mosca.

CLASSIFICATION: vin liquoreux rouge.

COULEUR: rouge violacé tirant sur le grenat.

NEZ: particulier, très prononcé et complexe avec un arôme de fruits exotiques de cannelle et de noix.

PALAIS: pleine, généreuse, chaude, autoritaire.

ALCOOL: 18% vol. et 7% sucres naturels résidus.

ACIDITÉ: 5,4 g/l.

ELEVAGE: en fûts de chêne pour au moins 5 ans.

CONSERVATION: peut se maintenir beaucoup d'années.

SERVICE: 18-20°C.

ACCOMPAGNEMENT: avec les desserts ou pendant les moments de détente.



SELLA & MOSCA

CASA FONDATA NEL 1899