

SELLA & MOSCA Cannonau di Sardegna Riserva DOC



KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Ramusis vinas, raudonasis, sausas



KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Italija, Sardinija



GAMINTOJAS

[SELLA & MOSCA](#)



APDOVANOJIMAI

92 balai James Suckling



ISTORIJA

SELLA & MOSCA vynuėė įsikūrusi viename mistiškiausių vynu regionų – Sardinijoje. Anot *Wine Spectator* kritikų, Sardinija turi viską, ko gali prireikti gaminant puikius vynus. Ir nors tai vienas seniausių vynuogininkystės kraštų, Sardinija buvo ilgam pamiršta žemė su vienais įstabiausių, rečiausių vynu. SELLA & MOSCA įkurta 1899 metais dviejų iš Pjemonto kilusių „gyvenimo entuziastų“ Sello ir Moscos, kurie akimirksniu pamilo apleistą, nedirbamą žemės kraštą - Sardiniją. Unikalus dirvožemis, krantai, skalaujami sūraus jūros vandens ir vyndarystės kultūrinis palikimas buvo neabejotini argumentai atkurti vynuogininkavimą šiame krašte. Dabar SELLA & MOSCA yra viena gerbiausių ir didžiausių vynuogininkų regione. Šios vynuogės vynai preciziškai tiksliai išreiškia vietos charakterį per vietiniams gerai žinomas vynuogių veisles: *Vermentino*, *Torbato*, ir *Cannonau*.



ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

100 % *Cannonau*

Vynuogės sirpsta smėlinguose vynuogynuose ant jūros pakrantės, sąlygos idealiai tinkančios veislei. Vinas brandinamas bent 6 mėnesius ąžuolo statinėse, vėliau dar 2 metus brandinama vynuogės rūsiuose.



SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Granatų spalvos vinas kvėpia džiovintomis slyvomis, tamarindu, anyžiumi ir rozmarinu. Burnoje vinas smulkių ir minkštų taninų, sklaidžiasi gervuogių ir mėlynių uogienos, pomidorų kekių, degintos žemės, dūmo natomis.



VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Tiekti prie veršienos troškinių su grybais, ilgesnio brandinimo Iberico kumpių, brandesnių sūrių.



PATIEKIMO TEMPERATŪRA

14 °C

