

SELLA & MOSCA Terre Bianche

Cuvee 161 Alghero Torbato

DOC



KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Ramusis vinas, baltasis, sausas



KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Italija, Sardinija



GAMINTOJAS

[SELLA & MOSCA](#)



APDOVANOJIMAI

92 balai Decanter; 17.5/20 Jancis Robinson



ISTORIJA

SELLA & MOSCA vyninė įsikūrusi viename mistiškiausių vyno regionų – Sardinijoje. Anot *Wine Spectator* kritiku, 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, nedirbamos 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 gerbiamiausių ir didžiausių vyninių regione. Šios vyninės vynai preciziškai tiksliai išreiškia vietos charakterį per vietiniams gerai žinomas vynuogių veisles: *Vermentino*, *Torbato*, ir *Cannonau*.



ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

100 % *Torbato*

85 % vyno fermentuojama nerūdijančio plieno talpose ir laikoma su mielėmis 6 mėn, likusi dalis brandinama ąžuolo statinėse 6 mėn.



SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Sirpios citrinų geltonumo vinas kvepia greipfrutu, kedru, pamuštu obuoliu. Nosyje vinas kvepia pušų alėja, druska. Kiek primena baltąją Châteauneuf-du-Pape versiją. Viso ragavimo metu kukliai šmėžuoja dyzelio aromatas. Vinas sudėtingas ir žavingas.



VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Tiekti prie baltos mėsos patiekalų grietinėlės padaže, sraigių, kiaulienos su keptais obuoliais, kremiškų ožkų pieno sūrių



PATIEKIMO TEMPERATŪRA

8 - 10 °C

