

SELLA & MOSCA Cannonau di Sardegna DOC



KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Ramusis vinas, raudonasis, sausas



KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Italija, Sardinija



GAMINTOJAS

[SELLA & MOSCA](#)



APDOVANOJIMAI

92 balai James Suckling



ISTORIJA

SELLA & MOSCA vynuė 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 vynuoginės 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. Dalis vynu brandinama ąžuolo statinėse 8 mėnesius, kita – nerūdijančio plieno talpose.



SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Granatų spalvos vinas kvėpia trešnėmis ir vyšnių kompotu, kakava ir džiovintomis prieskoninėmis žolelėmis. Burnoje vinas minkštų vidutinių taninų ir rūgšties, nesudėtingas ir malonus.



VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Tiekti prie picų, makaronų pomidorų padaže, ilgesnio brandinimo Iberico kumpių, brandesnių sūrinių.



PATIEKIMO TEMPERATŪRA

14 °C

