

SELLA & MOSCA Monteoro

Vermentino Di Gallura

Superiore DOCG



KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Ramusis vinas, baltasis, sausas



KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Italija, Sardinija



GAMINTOJAS

[SELLA & MOSCA](#)



APDOVANOJIMAI

92 balai James Suckling



ISTORIJA

SELLA & MOSCA vyninė įsikūrusi viename mistiškiausių vyno 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“ Sellos ir Moscos, kurie akimirksniu pamilo apleistą, nedirbamus 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% *Vermentino*

Vynuogės sirpsta idealiai *Vermentino* veislei tinkančiose augimvietėse ant Limbara kalno šlaitų granitiniame dirvožemyje.



SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Sirpios citrinos geltonumo vinas kvepia džiovintais obuoliais ir svarainiais, šviežiomis prieskoninėmis žolelėmis, citrininiu pyragu. Burnoje vinas apvalus, pilnas ir galingas. Guvi rūgštis sukuria neprikaištingą dermę, finiše išryškėja jūrinis sūrstelėjimas.



VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Tiekti prie baltos mėsos patiekalų grietinėlės padaže, lengvai rūkyto ungurio, švelnių kreminių sūrių.



PATIEKIMO TEMPERATŪRA

8 - 10 °C

