ACQUISTATO IL .....

Spumante Brut Torbato Alghero DOC

Torbato, vitigno raro e prezioso

Torbato è il nome del vitigno, raro e prezioso, riscoperto e valorizzato da Sella & Mosca in anni di lavoro. Da questa uva, che cresce su suoli ricchi di calcare di antica origine marina, la storica azienda sarda ricava uno spumante di grande piacevolezza. La vendemmia è condotta con cura per selezionare solo i grappoli che garantiscono la giusta acidità naturale. In cantina le uve vengono lavorate a bassa temperatura, nel pieno rispetto degli aromi più fini. La lunga permanenza sui lieviti a fine fermentazione, poi, regala a questo brut un carattere aristocratico, oltre a un perlage fine e un'intensita? aromatica sorprendente. Di colore giallo paglierino lucente e brillante, ha profumi che spaziano dai fiori d'acacia e dal pompelmo rosa, fino ai lieviti e alla crosta di pane. In bocca è piacevolmente sapido, fresco e balsamico. Proposto come aperitivo a inizio serata ha un solo difetto. Tende a monopolizzare la scena. Difficile abbandonarlo per passare a un altro vino. Meglio prepararsi e tenerne già in frigorifero una generosa scorta.

La storia della Tenuta Sella & Mosca, che oggi può contare su circa 650 ettari di macchia mediterranea e di vigneti, ed è una delle più grandi d'Europa, inizia più di un secolo fa. Ci troviamo ad Alghero e, strizzando l'occhio alla nota canzone di Giuni Russo, siamo in compagnia di uno straniero. O meglio di due stranieri, due avventurosi piemontesi, l'ingegner Sella e l'avvocato Mosca che, innamorati della natura incolta del luogo, decisero di dar vita a un nuovo progetto visionario. Fu così che nel 1899 iniziarono i lavori di bonifica per liberare i suoli dalla roccia e dare loro una nuova vita. Fu un lavoro immenso che portò alla nascita di un vero e proprio villaggio. Nel cuore della Tenuta, il cantiere per l'innesto e la forzatura delle barbatelle, le cantine, le abitazioni per i lavoratori, la scuola elementare e addirittura una chiesetta. I tempi sono ovviamente cambiati. Ma qui, oggi come allora, prendono vita i vini Sella & Mosca.

La Vigna

Terreno Il torbato cresce su terreni ricchi di calcare provenienti da millenarie sedimentazioni marine.

Esposizione Sud Ovest

Allevamento Pergola sarda - Cordone speronato

Densità imp. 3500

Il Vino

Tipologia Bianco Spumante Metodo Charmat Secco DOC

Provenienza Sardegna

Uve Torbato 100%

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 8 gradi

Quando Berlo entro 1 anno

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione Pressatura soffice, decantazione statica a freddo. Inoculo lieviti selezionati, prima fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata, presa di spuma (seconda fermentazione) in autoclavi acciaio inox per 20 giorni. Affinamento Sui lieviti, in acciaio per 3 mesi.

Sensazioni I PROFUMI SPAZIANO CON GIOIOSA VIVACITÀ TRA FIORI D'ACACIA E POMPELMO ROSA, LIEVITI NOBILI E CROSTA DI PANE. UNA SCIA IODATA SI RIVERBERA IN UN PALATO SAPORITO, FRESCO E BALSAMICO, CREMOSO IN INGRESSO QUANTO ASCIUTTO E VERTICALE.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821