ACQUISTATO IL .....

# "Terre Bianche Cuvée 161" Torbato Alghero DOC 2025 2025




## La massima espressione del Torbato di Sardegna

La Cuvée 161 rappresenta la massima espressione dei vitigno Torbato nella gamma di Sella & Mosca. Un vino piacevolmente moderno che nasce da una attenta lavorazione di questo antico vitigno. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, fatta eccezione per una parte, circa il 15%, che viene fatta fermentare in barrique di rovere. Stesso proceedimento per la fase di affinamento. La maggior parte del vino, infatti, resta in acciaio, in contatto con i propri lieviti, per un periodo di circa 6 mesi. Il 15% della massa, invece, viene affinata in barrique. Il risultato è un vino caratterizzato da un colore giallo carico, con evidenti sfumature dorate. Al naso, profumi di macchia mediterranea, cardo ed erbe officinali. Fiori freschi e frutta matura, invece, sono facilmente riconoscibili al palato, con un lievissimo tono speziato e decisi tratti minerali. Morbido in ingresso, sapido, quasi salmastro, si dimostra un vino ben equilibrato, grazie anche a una bella acidità che si bilancia con l'alcol e la struttura.

Se pensi alla Sardegna del vino non puoi in nessun caso trascurare il suo marchio più conosciuto al mondo. Stiamo parlando, ovviamente, di Sella & Mosca. Da oltre un secolo Sella & Mosca è il simbolo stesso della viticoltura di qualità sarda, e marca di riferimento per milioni di appassionati che, dopo aver vissuto una vacanza da sogno, ritrovano grazie ai suoi vini un po' di quella magia, una volta rientrati nelle proprie città. Quello che in pochi sanno, però, è che la cantina sarda ha in realtà un'origine piemontese. L'ingegner Sella e l'avvocato Mosca, infatti, rivendicano natali sabaudi e a loro spetta il merito di aver dato inizio ai lavori di bonifica e di messa a dimora dei primi vigneti dell'azienda. Oggi Sella & Mosca può contare su oltre 540 ettari vitati, condotti con rigore e competenza da un team di esperti agronomi. Le uve vengono trasformate all'interno di una moderna cantina, dotata di tutte le tecnologie più all'avanguardia, dando vita a vini di grande personalità e profondo legame con il territorio. Dal dicembre 2015 Sella & Mosca fa parte della galassia di aziende che attengono al gruppo Terra Moretti.

## La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | |
| **Esposizione** | |
| **Allevamento** | Cordone speronato |
| **Densità imp.** | 4000 |

## Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino bianco fermo |
| **Provenienza** | Sardegna |
| **Uve** | Torbato 100% |
| **Gradazione** | 13% vol |
| **Temp. Servizio** | 14° |
| **Quando Berlo** | Shelf life tra 1 e 5 anni |
| **Abbinamento** | Antipasti di pesce |
| **Vinificazione** | "Macerazione prefermentativa a 10°C per 24 ore; pressatura soffice di uva intera e diraspata; decantazione statica a freddo; fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata di 18°C; un 15% del mosto fermenta in barrique. Affinamento avviene per una parte del vino in acciaio sui lieviti per 6 mesi, un 15% procede con l'affinamento in barrique." |
| **Sensazioni** | "Il colore paglierino carico, attraversato da brillanti sfumature dorate, rivela profumi ammalianti di macchia mediterranea, cardo ed erbe officinali. Fiori freschi e frutta matura avvolgono il palato, amalgamato da un lievissimo tono speziato e da decisi tratti minerali. Morbido in ingresso, sapido e quasi salmastro nei ricordi di mare, ha energia acida che lo rende scattante nonostante l'ottima materia." |

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821