ACQUISTATO IL .....

# "Tanca Farrà" Rosso Alghero DOC 2021 2021




## Dall'incontro tra Cannonau e Cabernet Sauvignon nasce Tanca Farrà

Dall'incontro/scontro tra Cannonau e Cabernet Sauvignon nasce Tanca Farrà. I vigneti sono piantati su terre forti, argillose, rosse e ricche di ferro. Forza che viene domata in cantina dove il vino, dopo una vinificazione in acciaio, prosegue con una maturazione in legno per almeno un anno. Una parte in barrique francesi di secondo passaggio e una parte in botte grande. Terminato l'affinamento, il vino viene imbottigliato e lasciato riposare in cantina per un periodo di circa tre mesi prima di essere messo in commercio. Il carattere forte di questo rosso si rivela già dall'aspetto. Nel bicchiere, infatti, si trova un colore rubino con riflessi granata. Al naso è ampio e godibile. Ricco ed espressivo, è caratterizzato da toni erbacei e fruttati. In bocca, invece, è ben strutturato. Piacevolmente tannico, è un rosso di grande equilibrio ed eleganza. Lungo, se non addirittura lunghissimo, il fianale lascia in bocca una piacevole sensazione di tostatura, figlia del sapiente uso del legno in cantina.

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.** | 4.000 ceppi/ha |

## Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino rosso fermo |
| **Provenienza** | Sardegna |
| **Uve** | Cabernet Sauvignon (50%), Vitigno autoctono (50%) |
| **Gradazione** | 13,5% vol |
| **Temp. Servizio** | 18° |
| **Quando Berlo** | Da qui a 6 anni |
| **Abbinamento** | Arrosti e salumi |
| **Vinificazione** | "Fermentazione a temperatura controllata Affinamento 12 mesi in legno: una parte in barrique francesi di secondo impiego e una parte in botte grande. Segue affinamento in bottiglia di circa 3 mesi. " |
| **Sensazioni** | "Terre forti di rossa argilla e ricche di ferro, esposte al sole e al vento, imprimono una particolare fierezza al grande carattere del cabernet che qui si unisce a uno dei piu` prestigiosi vitigni autoctoni, dando vita a un rosso pieno, asciutto e armonico, di elegante struttura. " |

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