ACQUISTATO IL .....

"Anemone" Rosato Alghero DOC 2025 2025

Rosato di una notte di mezza estate



Nasce da un blend di vitigni autoctoni e Sangiovese. Questo Alghero rosato DOC proposto da Sella & Mosca è il classico vino "di una notte", ottenuto cioè da una veloce pressatura delle uve che restano in contatto con il mosto per poche ore, cedendo quel tanto che basta di colore e di aromi. Si procede quindi con una decantazione statica a freddo e una veloce fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata. Il risultato è un vino rosato caratterizzato da un elegante colore rosa cerasuolo, con profumi che ricordano allo stesso tempo i petali di rosa, la frutta rossa e gli agrumi maturati al sole. In bocca è altrettanto ricco e sorprendente, con una spiccata freschezza dovuta alla naturale acidità e un finale lungo e succoso. E' il vino giusto per accompagnare una grande varietà di piatti. E' perfetto con una bella zuppa di pesce, ma sa come gestire anche dei secondi di carne non eccessivamente saporiti. Ottimo con il coniglio o con il pollo arrosto.

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 Esposizione	Sud Est
Allevamento	Cordone speronato - Pergola sarda
Densità imp.	3000

Il Vino

Tipologia	Vino rosato fermo
Provenienza	Sardegna
Uve	Blend di vitigni autoctoni e sangiovese
Gradazione	11.5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Menu di pesce
Vinificazione	Veloce pressatura, decantazione statica a freddo. Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata. Affinamento breve periodo in acciaio inox.
Sensazioni	Uno dei piu? celebrati vitigni autoctoni dell'isola si unisce al sangiovese per dare origine a un rosato fresco, fragrante ed estremamente piacevole.

© 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