



ACQUISTATO IL

"Marchese di Villamarina" Cabernet Sauvignon Alghero DOC Riserva 2019

Eccellenza italiana



Svinando

Partiamo con una curiosità... Marchese di Villamarina è uno dei vini più premiati d'Italia. Ha ottenuto numerosi riconoscimenti a livello internazionale, tra cui il premio "Miglior Cabernet Sauvignon del Mondo" al Decanter World Wine Awards. Per questo non è sicuramente eccessivo definire Marchese di Villamarina, Cabernet Riserva Alghero DOC di Sella&Mosca, una vera e propria eccellenza italiana che si distingue per la sua complessità, eleganza e potenza. In questo caso le uve utilizzate per la produzione di questo vino provengono da vigneti situati nella zona di Alghero, in Sardegna. Il terreno qui è caratterizzato da argille ferrose e sabbie di natura eolica e conferisce al vino una mineralità e una struttura uniche. Le uve vengono raccolte a mano e fermentate con lunga macerazione sulle bucce. Il vino matura poi per circa 18 mesi in barrique francesi nuove e di secondo passaggio. Dopo l'imbottigliamento, poi, riposa in cantina per altri 12 mesi. Nel calice si presenta di un bel colore rosso rubino deciso, con striature violacee. Al naso rivela un bouquet ampio e intenso, con note di marasca, ribes nero, tabacco e spezie. In bocca è ritmato, setoso, di grande struttura e con una buona acidità che lo mantiene in equilibrio. Il finale è caldo, seducente e di lunghissima persistenza. Si sposa bene con formaggi stagionati e primi piatti con sughi di carne. Marchese di Villamarina rappresenta al meglio il terroir da cui proviene.

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
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Alghero DOC
Provenienza	Sardegna
Uve	Cabernet Sauvignon 100%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	

Sensazioni

Uno dei grandi rossi italiani, riferimento tra i Cabernet Sauvignon in purezza e vanto del progetto Sella & Mosca. Proviene da uve cabernet sauvignon allevate su terre forti di argille ferrose, coniugate da un antico caos geologico a sabbie di natura eolica. Un terroir che influenza e plasma la varietà in chiave mediterranea, rendendo il vino unico e seducente. Dopo la raccolta, le uve fermentano con lunga macerazione sulle bucce, quindi il vino è posto a maturare in barrique per circa 18 mesi. Dopo l'imbottigliamento riposano in cantina per altri 12 mesi. Colore rubino deciso con striature violacee, è avvolto da profumi ampi e di grande intensità, definiti da note di marasca e ribes nero, tabacco e spezie. Il sorso, ritmato e setoso, ha peso specifico e struttura che la buona acidità mantiene in formidabile equilibrio. Finale caldo e seducente, di lunghissima persistenza.

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. 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