

ALGHERO TORBATO SPUMANTE DOC TORBATO BRUT

Uvaggio	Torbato 100%
Origine	Alghero
Sistemi d'allevamento	Pergola sarda - Cordone speronato
Densità d'impianto	2551 - 4000 ceppi/ha
Resa	110 q.li/ha
Età media delle viti	20 anni
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
Fermentazione malolattica	No
Grado alcolico	12 %
Zuccheri residui	7.1 g/l
Acidità totale	5.6 g/l



750ml



1500ml

Uva rara e preziosa, riscoperta e valorizzata da Sella & Mosca in anni di lavoro, il torbato cresce su terreni ricchi di calcare provenienti da millenarie sedimentazioni marine. I grappoli sono inoltre accuratamente selezionati tra quelli che si distinguono per la spiccata acidità, in modo da conferire al mosto le migliori caratteristiche per la spumantizzazione. Un connubio unico, esaltato dal metodo cuvée close, capace di preservare al meglio gli aromi più intimi che caratterizzano la varietà, conferendo al vino brillantezza e fragranza. La lunga permanenza sui lieviti a fine fermentazione regala a questo Brut una tessitura aristocratica, un perlage di inarrivabile finezza e un'intensità aromatica sorprendente. Il colore giallo paglierino è lucente e brillante, mentre 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. Le nuance aromatiche non abbandonano mai il sorso, trascinato dall'acidità in un finale interminabile.



VINO SPUMANTE ROSATO TORBATO ROSÉ BRUT

Uvaggio	Blend di Torbato e vitigno autoctono a bacca rossa
Origine	Alghero
Sistemi d'allevamento	Cordone Speronato
Densità d'impianto	5050 ceppi/ha
Resa	85 q.li/ha
Età media delle viti	18 anni
Vinificazione	Pressatura soffice delle uve; fermentazione a temperatura controllata. Formazione della cuvée in autoclave refrigerata con agitatore
Affinamento	Affinamento in autoclave sui lieviti per circa 60 giorni
Fermentazione malolattica	No
Grado alcolico	12 %
Zuccheri residui	8.5 g/l
Acidità totale	5.2 g/l



750ml

Torbato Spumante Rosé Brut. L'unione dell'ormai consacrato vitigno algherese con un altro caratteristico vitigno sardo a bacca rossa ha prodotto una cuvée di estrema eleganza e di piacevole briosità. Il torbato, vendemmiato fra fine agosto e la prima settimana di settembre, cresce su terreni ricchi di calcare provenienti da millenarie sedimentazioni marine. I grappoli sono accuratamente selezionati tra quelli che si distinguono per la spiccata acidità, in modo da conferire al mosto le migliori caratteristiche per la spumantizzazione. I vini, provenienti dalla varie particelle, vengono scelti e assemblati, per conferire al bicchiere l'unicità e la diversità di un territorio così esteso e differenziato da portare nel profilo sensoriale, tutta la sua speciale biodiversità. La nuance rosa cipria denota la delicatezza e l'eleganza del vino che ha una caratterizzazione olfattiva sintesi del connubio dei diversi vitigni. Piacevolmente percepibile il floreale e l'agrumato del torbato così come le delicate note di ciliegia e pesca bianca. L'ingresso in bocca regala una vibrante acidità, cui segue un'immediata avvolgenza ed equilibrata morbidezza.



ALGHERO TORBATO SPUMANTE BRUT METODO CLASSICO DOC

OSCARÌ

Uvaggio	Torbato 100%
Origine	Alghero
Sistemi d'allevamento	Pergola sarda - Cordone speronato
Densità d'impianto	4000 ceppi/ha
Resa	100 q.li/ha
Età media delle viti	23 anni
Vinificazione	Pressatura soffice; decantazione statica a freddo; inoculo con lieviti selezionati; fermentazione in acciaio inox
Affinamento	Rifermentazione in bottiglia, un anno di permanenza sui lieviti
Fermentazione malolattica	No
Grado alcolico	12.5 %
Zuccheri residui	3.7 g/l
Acidità totale	4.7 g/l



750ml

Tra Alghero e il torbato sembra esserci un antico patto, sarà per questo che anche nella declinazione Metodo Classico questo vitigno regala un'altra meravigliosa sorpresa. Oltre alla pura magica intesa tra vitigno e territorio, il torbato vendemmiato in prima epoca settembrina porta con sé la preziosa nervatura acida indispensabile per affrontare il lungo periodo di élevage sui lieviti. Così i profumi floreali accompagnano il vino di prima fermentazione verso un'evoluzione che si completa, nei mesi di affinamento sui lieviti, in un quadro organolettico più ampio, fitto e setoso. Il Torbato viene così impreziosito dalla rifermentazione in bottiglia. Un Metodo Classico con un anno di permanenza sui lieviti, che mantiene perciò ben espresse freschezza e immediatezza, con un naso spiccatamente floreale con sensazioni di biancospino e fiore di arancio e una bocca dal perlage fine e brioso, ampio, deciso e assertivo, dal finale armonico e coerente, compatto e verticale.



VERMENTINO DI SARDEGNA DOC CALA REALE

Uvaggio	Vermentino 100%
Origine	Sardegna
Sistemi d'allevamento	Cordone speronato - Guyot
Densità d'impianto	4000 ceppi/ha
Resa	130 q.li/ha
Età media delle viti	14 anni
Vinificazione	Macerazione pre-fermentativa a 10°C per 24 ore; pressatura soffice; decantazione statica a freddo; fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata
Affinamento	Breve affinamento in acciaio
Fermentazione malolattica	No
Grado alcolico	12.5 %
Acidità totale	4.9 g/l



375ml



750ml

Solo le migliori uve di vermentino diventano Cala Reale. Allevato su terreni antichi di natura marina, viene raccolto e portato in cantina per la pigiatura, la lunga macerazione a freddo e l'élevage sulle fecce fini. Giallo paglierino carico con brillanti sfumature verdi, ha bouquet intenso che coniuga una seducente timbrica tropicale con più classiche nuance di macchia mediterranea, bacche ed erbe officinali. In bocca i toni caldi, di frutta matura, si fondono con il ricordo di una rigogliosa sapidità salmastra, capace di attraversare una materia raffinata e preziosa. Il finale è lungo e minerale, decisamente fresco e saporito.



VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE DOCG MONTEORO

Uvaggio	Vermentino 100%
Origine	Gallura
Sistemi d'allevamento	Cordone speronato
Densità d'impianto	4000 ceppi/ha
Resa	80 q.li/ha
Età media delle viti	18 anni
Vinificazione	Pressatura soffice; decantazione statica a freddo; fermentazione in acciaio inox
Affinamento	Sui lieviti, in acciaio per quattro mesi
Fermentazione malolattica	No
Grado alcolico	14.5 %
Acidità totale	3 g/l



750ml

La Gallura e il Vermentino, un binomio inscindibile che racconta storie magiche di grandi vini bianchi. Sella & Mosca coltiva le sue uve nella fascia collinare del versante sud del monte Limbara, caratterizzata da terreni di disfacimento granitico e da un clima caldo ma di ottime escursioni termiche estive. In cantina, le uve vengono pigiate in maniera soffice, quindi segue una leggera macerazione a freddo e una lunga fermentazione. Il vino bianco che si ottiene è straordinario per espressività, freschezza e sapore. Il colore paglierino brillante annuncia profumi suadenti, fini quanto pronunciati. Ricco di note fruttate, sfuma dolcemente su richiami di erbe aromatiche e bacche, fiori e arbusti. In bocca ha ingresso morbido, particolarmente complesso, ravvivato da un'acidità brillante che dona tridimensionalità e lunghezza. Il carattere mediterraneo è sempre presente e le note marine accompagnano il sorso in profondità.



ALGHERO TORBATO DOC TERRE BIANCHE CUVÉE 161

Uvaggio	Torbato 100%
Origine	Alghero
Sistemi d'allevamento	Cordone speronato
Densità d'impianto	4000 ceppi/ha
Resa	95 q.li/ha
Età media delle viti	18 anni
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	Una parte in acciaio sui lieviti per 6 mesi, il 15% procede con l'affinamento in barrique
Fermentazione malolattica	No
Grado alcolico	13 %
Acidità totale	5.4 g/l



750ml

La Cuvée 161 è la massima espressione del Torbato di Sella & Mosca, quella in cui il carattere di quest’uva antica si fonde all’unicità dei suoli millenari di origine marina e alla visione contemporanea della cantina. Un lungo periodo di élevage sui lieviti, unito a una piccola quota fermentata in barrique, permette di ottenere un vino strutturato e complesso, uguale solo a sé stesso. 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.



ALGHERO BIANCO DOC PARALLELO 41

Uvaggio	Torbato e sauvignon
Origine	Alghero
Sistemi d'allevamento	Spalliera - Guyot
Densità d'impianto	5050 ceppi/ha
Resa	100 - 110 q.li/ha
Età media delle viti	11 anni
Vinificazione	Diraspatura, pressatura soffice; decantazione statica a freddo; fermentazione 100% in legno nuovo francese sia per l'aliquota torbato che per quella sauvignon
Affinamento	Parte in acciaio, parte in barrique secondo terzo passaggio per 8 mesi circa
Fermentazione malolattica	No
Grado alcolico	13 %
Acidità totale	4.8 g/l



750ml

Perfetto connubio tra torbato e sauvignon blanc, dal profumo intenso, ricco, persistente con forti richiami a fiori e frutta esotici e dal sapore morbido e avvolgente. Deve il suo nome al parallelo che unisce idealmente Alghero a Barcellona, due città legate dalla storia, dagli usi locali e dalla lingua catalana che tuttora testimonia una cultura a lungo condivisa.



VERMENTINO DI SARDEGNA DOC AMBAT

Uvaggio	Vermentino 100%
Origine	Sardegna
Sistemi d'allevamento	Cordone speronato
Densità d'impianto	4000 ceppi/ha
Resa	95 q.li/ha
Età media delle viti	16 anni
Vinificazione	Pressatura soffice; decantazione statica a freddo; fermentazione in acciaio inox a temperatura di 18°C; una piccola parte prevede un breve passaggio in barrique a bassa tostatura
Affinamento	Breve affinamento in bottiglia
Fermentazione malolattica	No
Grado alcolico	13.5 %
Acidità totale	5.6 g/l



750ml

Ambat nasce ad Alghero su un terroir calcareo-argilloso che esalta le espressioni sapide e fruttate del vitigno a bacca bianca più rappresentativo della Sardegna, il vermentino. Le uve sono coltivate nelle vigne 28 e 30 delle Tenute Sella & Mosca, le più esposte ai quadranti di nord-ovest da dove le brezze o le più prepotenti folate di maestrale trasportano sull'uva la salsedine del vicino mare. Le attenzioni maniacali in vigna, le basse rese per ettaro e una rigorosa vendemmia manuale consegnano alla cantina il prezioso tesoro di dorati acini settembrini. Gli interventi enologici, veramente minimi, si focalizzano sulla ricerca della massima estrazione varietale. Una piccola parte vede un passaggio in barrique francesi, a bassa tostatura, che favorisce l'evoluzione che si completa poi con un breve affinamento in bottiglia. Vino ricco e complesso, regala sensazioni di fiori bianchi e frutti esotici, mandorla bianca e anice, per una bocca voluminosa ma allo stesso tempo leggiadra, dal finale croccante, sapido e marino, solare, dal finale che distende, scintillante e travolgente.



ALGHERO TORBATO DOC CATORE

Uvaggio	Torbato 100%
Origine	Alghero
Sistemi d'allevamento	Cordone speronato
Densità d'impianto	4000 ceppi/ha
Resa	95 q.li/ha
Età media delle viti	14 anni
Vinificazione	Diraspa-pigiatura delicatissima seguita da 24 ore di macerazione a freddo; pressatura soffice; fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata di 18°C; una piccola parte fermenta con le bucce per circa 100 giorni; una piccola parte del mosto fermenta in barrique nuove
Affinamento	Alcuni mesi di affinamento in bottiglia
Fermentazione malolattica	No
Grado alcolico	13 %
Acidità totale	4.8 g/l



750ml

Catore è il coronamento di un lungo percorso di ricerca sul torbato che Sella & Mosca porta avanti ormai da anni. Il vigneto in cui nasce è stato individuato tra i 130 ettari coltivati a torbato all'interno delle tenute ed è caratterizzato da un suolo a medio impasto con un'importante presenza calcarea che conferisce al vino salinità e freschezza. Alla vendemmia, condotta a mano nei primi giorni ottobri, seguono tecniche di vinificazione volte all'esaltazione delle caratteristiche varietali con l'utilizzo di pratiche enologiche poco invasive e molto rispettose: macerazione a freddo, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata. Una piccola parte permane in post fermentazione con le bucce per circa 100 giorni; un'altra, invece, allo scopo di dare maggior complessità e profondità, fermenta in barrique nuove di rovere francese. È un bianco ampio e avvolgente, dai tipici sentori di macchia mediterranea, elicriso in primis, pera e camomilla, dal sapore leggermente buccioso, decisamente sapido, dalla trama fitta e affascinante, sfaccettato ed energico.



ALGHERO ROSATO DOC
ROSATO

Uvaggio	Blend di vitigni autoctoni e sangiovese
Origine	Alghero
Sistemi d'allevamento	Cordone speronato - Pergola sarda
Densità d'impianto	2551 - 4000 ceppi/ha
Resa	100 q.li/ha
Età media delle viti	20 anni
Vinificazione	Veloce pressatura; decantazione statica a freddo; fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata
Affinamento	Breve periodo in acciaio inox
Fermentazione malolattica	No
Grado alcolico	12 %
Acidità totale	4.8 g/l



750ml

Uno dei più celebrati vitigni autoctoni dell'isola si unisce al sangiovese per dare origine ad un rosato fresco, fragrante ed estremamente piacevole.



CANNONAU DI SARDEGNA DOC

CANNONAU

Uvaggio	Cannonau 100%
Origine	Sardegna
Sistemi d'allevamento	Cordone speronato
Densità d'impianto	4000 ceppi/ha
Resa	90 q.li/ha
Età media delle viti	18 anni
Vinificazione	Fermentazione a temperatura controllata dai 18°C ai 28°C
Affinamento	Il vino affina per diversi mesi in acciaio inox
Fermentazione malolattica	Sì
Grado alcolico	13 %
Acidità totale	5.2 g/l



750ml

Vitigno e vino simbolo della Sardegna, il Cannonau è tra i fiori all'occhiello di Sella & Mosca. Allevato con cura, beneficia di terreni caldi e sabbiosi, spazzati dal tipico vento di grecale. Un vino che esprime intensità e calore, coniugando le delicate note fiorite e di frutti maturi ai sentori più classici della vegetazione mediterranea. Il colore rubino brillante annuncia un bouquet ampio e complesso dove la viola, la rosa, la ciliegia e il ribes abbracciano eleganti cenni speziati. In bocca il vino è pieno, robusto, caldo e generoso quanto equilibrato, di buona freschezza e profondità. Finale decisamente lungo e dalla trama setosa.



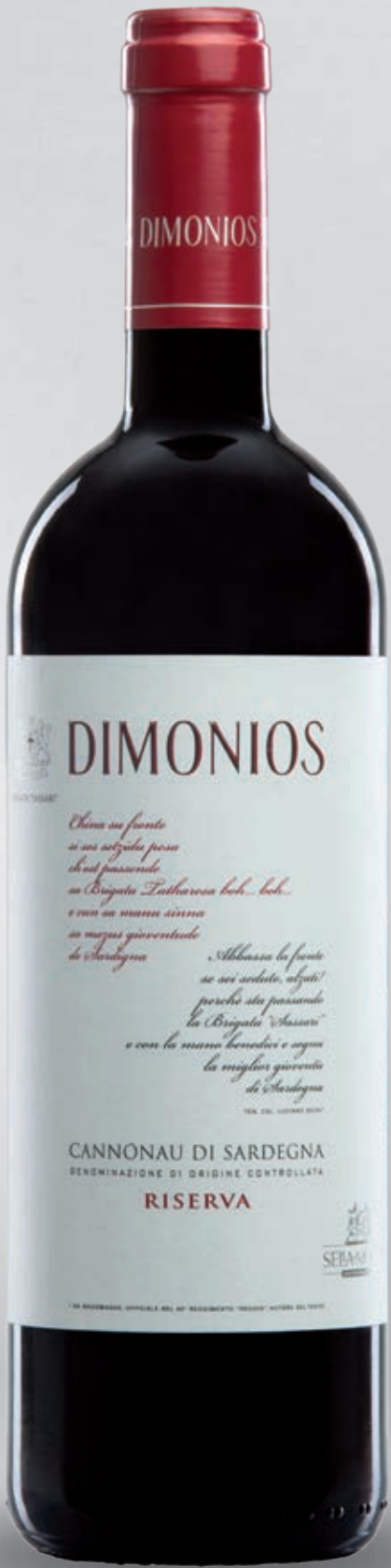
CANNONAU DI SARDEGNA RISERVA DOC

DIMONIOS

Uvaggio	Cannonau 100%
Origine	Sardegna
Sistemi d'allevamento	Cordone speronato
Densità d'impianto	4000 ceppi/ha
Resa	90 q.li/ha
Età media delle viti	17 anni
Vinificazione	Fermentazione a temperatura controllata
Affinamento	24 mesi di cui almeno 12 in botte grande; segue affinamento in bottiglia per 6 mesi
Fermentazione malolattica	Sì
Grado alcolico	14 %
Acidità totale	5.1 g/l



Dimonios prende il nome dall'inno della Brigata Sassari. Fondata nel 1915, è l'unica unità dell'esercito italiano a essere composta da membri provenienti dalla stessa regione: la Sardegna. Anche per questo, il vino è ottenuto da uve cannonau in purezza, raccolte nel quadrante sud est e in altri piccoli appezzamenti della tenuta ritenuti più vocati. La fermentazione con lunga macerazione sulle bucce e l'affinamento in grandi botti di rovere di Slavonia gli conferiscono un carattere deciso e spiccatamente territoriale. Il colore rubino è brillante e mai troppo carico, i profumi sono un inno alla macchia mediterranea e alle sue mille varianti aromatiche. I piccoli frutti rossi amalgamano una bocca cremosa e avvolgente, ricca di sfumature e in simbiotico equilibrio tra l'anima terragna e quella marina. Il finale, speziato e caldo, invoglia a tornare sul bicchiere e a godere a lungo della sua scia aromatica.



CARIGNANO DEL SULCIS DOC

TERRE RARE

Uvaggio	Carignano 100%
Origine	Sulcis
Sistemi d'allevamento	Cordone speronato
Densità d'impianto	4000 ceppi/ha
Resa	100 q.li/ha
Età media delle viti	20 anni
Vinificazione	Diraspatura; fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata con frequenti rimontaggi
Affinamento	12 mesi in barrique di secondo passaggio; segue affinamento in bottiglia per 6 mesi
Fermentazione Malolattica	Sì
Grado alcolico	13.5 %
Acidità totale	5.5 g/l



750ml

Antico vitigno della tradizione sarda, forse portato dai Fenici, il carignano mostra una delle tante anime mediterranee dell'isola. Tipico delle zone meridionali del Sulcis, proviene dalla tenuta costiera compresa tra Capo Teulada e la catena montuosa dell'Iglesiente. Qui le vigne sono allevate in maniera tradizionale e regalano uve generose quanto originali. Colore rubino lucente con giovanili riflessi violacei, spalanca al naso un bouquet variegato e di impressionate intensità. Profumi che mutano nel bicchiere e ricordano il melograno, il ribes, le more selvatiche e le erbe aromatiche, prima di accenni più dolci di fichi e lievi sfumature finali di liquirizia. Il gusto, caldo e generoso, ha trama carezzevole e tannini finissimi, levigati e ricchi di sapore. Chiude su lunghi ricordi speziati e di frutta matura.



ALGHERO ROSSO DOC

TANCA FARRÀ

Uvaggio	Cabernet sauvignon e il più importante vitigno autoctono della Sardegna
Origine	Alghero
Sistemi d'allevamento	Cordone speronato
Densità d'impianto	5050 ceppi/ha
Resa	90 q.li/ha
Età media delle viti	13 anni
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
Fermentazione malolattica	Si
Grado alcolico	13.5 %
Acidità totale	5.2 g/l



750ml



1500ml

Colore rosso rubino con delicate nuance violacee. Al naso vivaci le note di frutta rossa matura su cui spicca la marasca. Piacevole l'intrigante e mediterranea speziatura, che spazia tra il balsamico da pianta di mirto e il dolce del tabacco. Avvolgente l'ingresso in bocca, ottimo il bilanciamento tra la calda alcolicità e la sostenuta sapidità “marina”. Il persistente nerbo acido, che fa da colonna portante del vino, ne garantisce la sua buona longevità. Lungo nella parte gustativa retro-nasale, con in chiusura la piacevole e delicata nota di vaniglia da rovere.



CANNONAU DI SARDEGNA DOC

MUSTAZZO

Uvaggio	Cannonau 100%
Origine	Sardegna
Sistemi d'allevamento	Alberello a vaso
Densità d'impianto	5050 ceppi/ha
Resa	55 q.li/ha
Età media delle viti	55 anni
Vinificazione	Diraspatura con pigiatura extra soffice; macerazione con delastage
Affinamento	Affinamento in legno e cemento
Fermentazione malolattica	Si
Grado alcolico	15.5 %
Acidità totale	5.5 g/l



750ml

Mustazzo è un Cannonau dal pedigree barbaricino coltivato da antiche mani e rispettosamente vinificato dagli enologi di casa Sella & Mosca. Nasce e cresce nel centro Sardegna dove, a quote superiori ai 600 metri, le forti escursioni termiche preservano una ricca componente fruttata e tannica e le vigne centenarie regalano pochi ettolitri per ettaro. Diraspatura con pigiatura extra soffice, macerazione con delastage, affinamento in legno e cemento, i pochi e semplici ingredienti di una vinificazione attuale ma quanto mai tradizionale e volta a preservare il prezioso patrimonio viticolo. Mustazzo sfoggia tutta la forza del territorio e di ceppi secolari. Naso in cui le note fruttate, di mora e sottobosco, sono affiancate da sensazioni di mirto e leggera speziatura, per una bocca dal sorso fresco e dinamico, ritmata da un tannino avvincente e da una straordinaria acidità che accompagna e sostiene il finale lungo, carnoso e sapido.



ALGHERO CABERNET RISERVA DOC MARCHESE DI VILLAMARINA

Uvaggio	Cabernet sauvignon 100%
Origine	Alghero
Sistemi d'allevamento	Cordone speronato
Densità d'impianto	5050 ceppi/ha
Resa	90 q.li/ha
Età media delle viti	11 anni
Vinificazione	Macerazione pre-fermentativa a 15°C per 24 ore; fermentazione a temperatura controllata
Affinamento	18 mesi in barrique bordolesi di rovere francese; 18 mesi in vasche di cemento; seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia
Fermentazione malolattica	Si
Grado alcolico	14 %
Acidità totale	5.5 g/l



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 e in vasche di cemento per altri 18 mesi. Dopo l'imbottigliamento riposa 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.



ALGHERO ROSSO LIQUOROSO RISERVA DOC ANGHELU RUJU

Uvaggio	Vitigno autoctono
Origine	Alghero
Sistemi d'allevamento	Cordone speronato
Densità d'impianto	4000 ceppi/ha
Resa	90 q.li/ha
Età media delle viti	20 anni
Appassimento	Appassimento delle uve al sole
Vinificazione	Fermentazione a temperatura controllata che si blocca con l'ausilio del freddo a 100 g/l di zuccheri residui
Affinamento	In acciaio inox per i primi 6 mesi, a seguire in botti di rovere per minimo 7 anni
Fermentazione Malolattica	Si
Grado alcolico	18.5 %
Zuccheri residui	102 g/l
Acidità totale	5.2 g/l



750ml

Ottenuto con gesti antichi e ancestrali, l'Anghelu Rujù proviene da uve autoctone lasciate ad appassire al sole per 15 – 20 giorni, su telai di canne sollevati dal suolo ricoperti ogni notte e in caso di maltempo. Sottoposto a fortificazione prima del lungo affinamento in botte, è espressione autentica del territorio e prende il nome da un sito archeologico scoperto nel 1903 all'interno delle tenute. Vino da meditazione, straordinariamente versatile in accompagnamento a formaggi e cioccolato, ha colore rosso granato con riflessi aranciati, profumi di confettura di more e frutti di bosco appassiti, cenni di tabacco e cacao. Ricco, di grande spessore e morbidezza al palato, ha fine bocca impareggiabile dai carezzevoli richiami speziati.

