DRINKS.

Sella & Mosca Mustazzo Cannonau di Sardegna DOC 2019 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	50034220
Alcool	15%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Sardaigne
Embouteilleur	Azienda Vitivinicola, Tenute Sella & Mosca S.r.l. Società Agricola, Località i Piani, 07041 Alghero, Italie
Marque	Sella & Mosca
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	Goût sec et dynamique de baies rouges, myrtilles, grenade, compote de cerises, sous-bois, myrte, clous de girofle et épices diverses.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	à partir de 100% Cannonau (Garnacha)
Etiquette	graphique
Organique	Oui
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui

Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2019
En accord avec	légumes, pizzas & pâtes, viandes rouges, porc

Description

Sella & Mosca a été fondé en 1899 par deux entrepreneurs du Piémont, qui ont déployé de grands efforts pour transformer les terres agricoles supposées non rentables du nord-ouest de la Sardaigne en un vignoble florissant. Le vignoble de Sella & Mosca s'étend en réalité sur 385 hectares, ce qui en fait l'un des plus grands de toute la région. La qualité des vins est sous la responsabilité de l'œnologue Giovanni Pinna, qui a rejoint l'équipe en 2000 et est conseillé par Giuseppe Caviola. Ce vin rouge porte l'appellation d'origine protégée "Cannonau di Sardegna DOC". Il est produit à partir de raisins Cannonau provenant de vignes âgées en moyenne de 55 ans et mûries à une altitude de plus de 600 mètres au-dessus du niveau de la mer (Cannonau est un synonyme régional de Garnacha). Les raisins subissent les étapes de traitement typiques telles que la macération, la fermentation alcoolique et la fermentation malolactique avant que le vin ne soit élevé pendant un certain temps dans des fûts de chêne ainsi que dans des cuves en ciment. Le Mustazzo se présente dans une couleur rouge rubis, qui reste cependant cachée par la bouteille sombre jusqu'au moment du versement. Il se combine parfaitement avec un steak de porc ou un ragoût de légumes.