

## ALGHERO TORBATO DOC TERRE BIANCHE

<b>Uvaggio</b>	Torbato 100%
<b>Origine</b>	Alghero
<b>Sistemi d'allevamento</b>	Cordone speronato
<b>Densità d'impianto</b>	4000 ceppi/ha
<b>Resa</b>	110 q.li/ha
<b>Età media delle viti</b>	18 anni
<b>Vinificazione</b>	Pressatura soffice; decantazione statica a freddo; fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata di 18°C
<b>Affinamento</b>	Breve periodo in acciaio
<b>Fermentazione malolattica</b>	No
<b>Grado alcolico</b>	13%
<b>Zuccheri residui</b>	2,6 g/l
<b>Acidità totale</b>	5,9 g/l



750ml

Antico vitigno sardo, il torbato pare sia arrivato sulle coste iberiche con i Fenici e introdotto nell'agricoltura isolana con la dominazione catalana. È una varietà di particolare fascino che per molti anni è stata studiata da Sella & Mosca, prima realtà a vinificarla in purezza. Terre Bianche prende il nome dal suolo ricco di calcare ed è un vino che spicca per aromaticità e armonia. Giallo paglierino con caldi riflessi dorati, ha profumi agrumati, floreali di camomilla e fruttati di pesche bianche, attraversati e resi preziosi da raffinate venature minerali. Ben strutturato e avvolgente, ha palato sinuoso, fresco e persistente, dal piacevolissimo sottofondo iodato.

