

ALGHERO TORBATO DOC 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 12 ore; pressatura soffice di uva intera e diraspata; decantazione statica a freddo; fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata di 18°C; una parte del mosto fermenta in barrique
Affinamento	In acciaio sui lieviti e in barrique nuove per 6 mesi
Fermentazione malolattica	No
Grado alcolico	13,5 %
Acidità totale	5,7 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.

