

## ALGHERO ROSSO DOC MARCHESE DI VILLAMARINA

<b>Uvaggio</b>	Cabernet sauvignon 100%
<b>Origine</b>	Alghero
<b>Sistemi d'allevamento</b>	Cordone speronato
<b>Densità d'impianto</b>	5050 ceppi/ha
<b>Resa</b>	90 q.li/ha
<b>Età media delle viti</b>	11 anni
<b>Vinificazione</b>	Macerazione pre-fermentativa a 10° per 24 ore; fermentazione a temperatura controllata dai 18° C ai 28°C
<b>Affinamento</b>	18 mesi, 50% in barrique francesi nuove, 50% in barrique di secondo passaggio. Seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia
<b>Fermentazione malolattica</b>	Si
<b>Grado alcolico</b>	13,5%
<b>Zuccheri residui</b>	2.4 g/l
<b>Acidità totale</b>	5,3 g/l



750ml

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 14 mesi e successivamente in botti grandi tradizionali, per un ulteriore anno. Dopo l'imbottigliamento riposa in cantina per altri 18 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.

