

## ALGHERO ROSSO DOC VITTORIO 90

<b>Uvaggio</b>	Blend di vitigni autoctoni e cabernet sauvignon
<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>	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.
<b>Fermentazione malolattica</b>	Si
<b>Grado alcolico</b>	14,5%
<b>Zuccheri residui</b>	4,5 g/l
<b>Acidità totale</b>	5,5 g/l



750ml

Di Vittorio in Vittorio, questo vino è un omaggio alla storia di Sella & Mosca. Nel 2017 Vittorio Moretti acquista l'azienda e Vittorio Sella, nipote di uno dei padri fondatori, compie 90 anni. A lui è dedicato questo vino. Realizzato con uve cannonau, in assemblaggio ad altre a bacca rossa dei migliori vigneti di proprietà, e solo in grandissime annate. Rosso rubino brillante con unghia granata, ha profilo olfattivo ampio e sfumato nel quale le note floreali e fruttate si fondono perfettamente con quelle più complesse che richiamano le spezie e gli accenni tostati. Ricco e carnoso, in bocca mostra la sua forza in maniera gentile, con il classico abbraccio e la seducente materia dei rossi mediterranei. Lungo e persistente, ha tannino setoso quanto saporito.

