

ALGHERO ROSSO DOC VITTORIO 90

Uvaggio	Blend di vitigni autoctoni e cabernet sauvignon
Origine	Alghero
Sistemi d'allevamento	Cordone speronato
Densità d'impianto	5050 ceppi/ha
Resa	90 q.li/ha
Età media delle viti	11 anni
Vinificazione	Macerazione pre-fermentativa a 10° per 24 ore; fermentazione a temperatura controllata dai 18°C ai 28°C
Affinamento	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
Fermentazione malolattica	Si
Grado alcolico	14.5 %
Zuccheri residui	4.5 g/l
Acidità totale	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 autoctone, 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.

