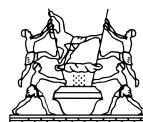




TERRE RARE RISERVA

CARIGNANO DEL SULCIS DOC

Rosso - Rot - Red - Rouge



SELLA&MOSCA

CASA FONDATA NEL 1899



VITIGNO: Carignano, rinomato vitigno rosso del bacino del Mediterraneo di lunga introduzione ed acclimatazione nel particolare ambiente sardo.

ZONA DI PRODUZIONE: vigneti allevati ad alberello nell'area sulcitana della costa Sud-Occidentale della Sardegna compresa tra Capo Teulada e la catena montuosa dell'Iglesiente.

EPOCA DI RACCOLTA: prima settimana di Ottobre.

VINIFICAZIONE: dopo la pigiatura, immediato avvio della fermentazione in presenza di vinacce, alla temperatura di 30°C e per la durata di 10-15 giorni. Alla rapida conclusione della fermentazione tumultuosa segue una fase di lento completamento della stessa accompagnata dallo svolgimento della malolattica.

COLORE: rosso rubino intenso con intermittenti percezioni di iniziali timbri violetti.

PROFUMO: residuali sentori vinosi accompagnano grandi note fruttate emergenti da un leggero sottofondo di buon legno.

SAPORE: caldo e generoso si offre al palato con carezzevoli sensazioni di tannini morbidi, di frutta matura del tardo autunno, legato da una sottile presenza di buon rovere.

TENORE ALCOLICO: 13,5% vol.

PATRIMONIO ACIDO: 5,5 g/l con buona componente degli acidi morbidi derivanti da una completa e compiuta fermentazione malolattica.

AFFINAMENTO: lungo affinamento condotto per almeno tre anni, inizialmente in barriques e poi in bottiglia.

COME SI SERVE: alla temperatura di 16-18°C meglio se ossigenato in decanter prima del consumo.

COME SI BEVE: carni bianche e rosse, cacciagione e formaggi fermentati.



REBSORTE: Carignano, renommierte, rote Rebsorte des Mittelmeerraums, die in Sardinien besonderem Ambiente schon lange heimisch und gut akklimatisiert ist.

ANBAUGEBIET: Weinberge in Gobelet-Erziehung im Raum Sulcis an der südwestlichen Küste Sardiniens, zwischen Capo Teulada und den Bergen des Iglesiente.

LESEPERIODE: erste Oktoberwoche.

VINIFIZIERUNG: die gekelterten Trauben werden sofort einer Maischegärung bei einer Temperatur von 30°C zugeführt, die 10-15 Tage andauert. Auf den raschen Abschluss der stürmischen Gärung folgt eine langsame Phase der Vervollständigung, die vom biologischen Säureabbau begleitet wird.

FARBE: intensives Rubinrot mit wechselnder Wahrnehmung der einleitenden, violetten Farbtöne.

DUFT: ein weniger Resthauch begleitet großartige, fruchtige Noten, die sich vor einem schönen, hintergründigen Holzaroma entfalten.

GESCHMACK: warm und großzügig, schmeichelt dem Gaumen mit weichen Tanninen und reifer, spätherbstlicher Frucht, die durch ein subtiles Eichenholz aroma verbunden sind.

ALKOHOLGEHALT: 13,5% vol.

SÄURE: 5,5 g/l mit einer guten Komponente milder Säuren durch eine vollständig abgeschlossene, malolaktische Gärung.

AUSBAU: langer Ausbau für mindestens drei Jahre, anfänglich in Barriques, dann in der Flasche.

TRINKTEMPERATUR: 16-18°C, sollte vor dem Verzehr in der Karaffe entlüftet werden.

SERVIERVORSCHLAG: Geflügel und Rind- und Schweinefleisch, Wild und Blauschimmelkäse.



VARIETY: Carignano, the famous red grape from the Mediterranean basin that has long been at home in Sardinia's unique environment.

PRODUCTION AREA: Bush-trained vineyards on the south-western coast of Sardinia around Sulcis, between Capo Teulada and the Iglesiente mountain chain.

HARVEST PERIOD: First week of October.

WINEMAKING: Crushing is followed at once by fermentation on the skins at a temperature of 25-30°C for 10-15 days. The tumultuous stage of fermentation concludes quickly and the slow completion of alcoholic fermentation is followed by malolactic fermentation.

APPEARANCE: Deep ruby red, flickering with brief purplish highlights.

NOSE: Residual notes of youthful alcohol mingle with distinct emerging fruitiness against a backdrop of attractive oak.

PALATE: Warm and generous, with caressing sensations of plushy tannins and ripe, mellow, autumn fruit, discreetly sustained by good oak-derived aromas.

ALCOHOL CONTENT: 13,5% vol.

ACIDITY LEVEL: 5,5 g/l. The appeal softness of the acidity is contributed by the completion of malolactic fermentation.

AGEING: Leisurely maturation for at least three years, initially in barrique and then in bottle.

SERVE: At a temperature of 16-18°C, preferably after allowing the wine to breathe in a decanter.

FOOD MATCHINGS: A fine match for white or red meats, game or fermented cheeses.