

ALGHERO CABERNET RISERVA DOC MARCHESE DI VILLAMARINA

Uvaggio	Cabernet sauvignon 100%
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°C per 12 ore; fermentazione a temperatura controllata da 18° a 28°C
Affinamento	18 mesi, 50% in barrique francesi nuove e 50% in barrique di secondo passaggio; seguono 18 mesi in cemento e 12 mesi di affinamento in bottiglia.
Fermentazione malolattica	Si
Grado alcolico	13,5 %
Acidità totale	5,8 g/l



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 18 mesi. Dopo l’imbottigliamento affina in cantina, 18 mesi in cemento e 12 mesi in bottiglia. 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 una buona acidità mantiene in formidabile equilibrio. Finale caldo e seducente, di lunghissima persistenza.

