

ALGHERO TORBATO DOC CATORE

Uvaggio	Torbato 100%
Origine	Alghero
Sistemi d'allevamento	Cordone speronato
Densità d'impianto	4000 ceppi/ha
Resa	95 q.li/ha
Età media delle viti	14 anni
Vinificazione	Diraspa-pigiatura delicatissima seguita da 12 ore di macerazione a freddo; pressatura soffice; fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata di 18°C; una piccola parte fermenta con le bucce per circa 100 giorni; una piccola parte fermenta e affina in barrique nuove a bassa tostatura
Affinamento	Alcuni mesi di affinamento in bottiglia
Fermentazione malolattica	No
Grado alcolico	13,5 %
Acidità totale	6.4 g/l



750ml

Catore è il coronamento di un lungo percorso di ricerca sul torbato che Sella & Mosca porta avanti ormai da anni. Il vigneto in cui nasce è stato individuato tra i 130 ettari coltivati a torbato all'interno delle tenute ed è caratterizzato da un suolo a medio impasto con un'importante presenza calcarea che conferisce al vino salinità e freschezza. Alla vendemmia, condotta a mano nei primi giorni ottobri, seguono tecniche di vinificazione volte all'esaltazione delle caratteristiche varietali con l'utilizzo di pratiche enologiche poco invasive e molto rispettose: macerazione a freddo, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata. Una piccola parte permane in post fermentazione con le bucce per circa 100 giorni; un'altra, invece, allo scopo di dare maggior complessità e profondità, fermenta in barrique nuove di rovere francese. È un bianco ampio e avvolgente, dai tipici sentori di macchia mediterranea, elicriso in primis, pera e camomilla, dal sapore leggermente buccioso, decisamente sapido, dalla trama fitta e affascinante, sfaccettato ed energico.

