

## ALGHERO CABERNET RISERVA DOC MARCHESE DI VILLAMARINA

<b>Uvaggio</b>	Cabernet sauvignon 100%
<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°C per 12 ore; fermentazione a temperatura controllata da 18° a 28°C 18 mesi, 50% in barrique francesi nuove,
<b>Affinamento</b>	50% in barrique di secondo passaggio; seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia
<b>Fermentazione malolattica</b>	Si
<b>Grado alcolico</b>	13.5 %
<b>Acidità totale</b>	5.5 g/l



750ml    1500ml    3000ml

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 riposa in cantina per altri 12 mesi. 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 la buona acidità mantiene in formidabile equilibrio. Finale caldo e seducente, di lunghissima persistenza.

