

CANNONAU DI SARDEGNA DOC MUSTAZZO

Uvaggio	Cannonau 100%
Origine	Sardegna
Sistemi d'allevamento	Alberello
Densità d'impianto	5050 ceppi/ha
Resa	55 q.li/ha
Età media delle viti	60 anni
Vinificazione	Diraspatura con pigiatura extra soffice; fermentazione a temperatura controllata e delastage
Affinamento	Affinamento in legno e cemento
Fermentazione malolattica	Si
Grado alcolico	15.5 %
Acidità totale	5 g/l



750ml

Mustazzo è un Cannonau dal pedigree barbaricino coltivato da antiche mani e rispettosamente vinificato dagli enologi di casa Sella & Mosca. Nasce e cresce nel centro Sardegna dove, a quote superiori ai 600 metri, le forti escursioni termiche preservano una ricca componente fruttata e tannica e le vigne centenarie regalano pochi ettolitri per ettaro. Diraspatura con pigiatura extra soffice, macerazione con delastage, affinamento in legno e cemento, i pochi e semplici ingredienti di una vinificazione attuale ma quanto mai tradizionale e volta a preservare il prezioso patrimonio viticolo. Mustazzo sfoggia tutta la forza del territorio e di ceppi secolari. Naso in cui le note fruttate, di mora e sottobosco, sono affiancate da sensazioni di mirto e leggera speziatura, per una bocca dal sorso fresco e dinamico, ritmata da un tannino avvincente e da una straordinaria acidità che accompagna e sostiene il finale lungo, carnoso e sapido.

