

Nom	Anemone Rosato
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2028
Producteur	Sella&Mosca
Style de vin	léger, léger / subtil, sec, délicieusement fruité, peu épicé, belle minéralité, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Alghero
Cépages	90% cannonau
Pourcentage d'alcool	12,00% vol
Description	Sella&Mosca s'étend sur environ 550 hectares, ce qui en fait l'un des plus grands domaines viticoles d'Europe en termes de superficie. Ses vignobles sont dispersés sur plusieurs régions de la Sardaigne : Alghero, Gallura, Sulcis. Cette diversité de terroirs permet à Sella & Mosca de cultiver à la fois des cépages autochtones comme le Vermentino, le Cannonau (Grenache) et le Torbato, ainsi que des cépages internationaux comme le Cabernet Sauvignon et le Sauvignon Blanc. Domaine historique, Sella & Mosca a joué un rôle clé dans le développement de la viticulture sarde, introduisant des techniques modernes et innovantes tout en respectant les traditions locales. Au main du groupe Terra Moretti depuis 2016, le domaine s'est engagé dans des pratiques viticoles durables, en mettant l'accent sur le respect de l'environnement et la préservation des ressources naturelles. Il est d'ailleurs certifié Equalitas (=domaine durable). Sella&Mosca, c'est un peu l'histoire de la viticulture moderne en Sardaigne. L'un ne va pas sans l'autre. Fort de ses 550 ha, le domaine propose une large sélection de vins, tantôt à base de cépages locaux (Vermentino, Canonau), tantôt de cépages internationaux (Cabernet sauvignon). Le Anemone a une couleur douce et délicate. Le profil olfactif est riche, frais, varié et captivant, Les senteurs se mélangent pour former un bouquet exubérant. La violette est la note florale principale, la cerise la note fruitée. Élégant et vif à la fois, facile à vivre et décontracté.
Servir sur	apéritif, charcuterie, poissons cuits, grillés ou frits, buffet froid de poisson et salade, buffet froid de viande et salades, plats végétariens
Origine	Vignobles situés à Alghero - Cordon de Royat - Age moyen des vignes : 15 ans.
Rendement	4.500 pieds/ha - 100 quintaux/ha.
Vinification	Pressurage rapide, bref contact sur peaux. Décantation statique à froid. Fermentation en acier inoxydable à température contrôlée. Pas de malolactique.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	Quelques mois en inox.
Analytique	Acidité totale : 5,1 g/l

