LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Cannonau di Sardegna Riserva
Millésime	2022
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2032
Producteur	Sella&Mosca
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées subtiles, subtilement minéral, tanins délicats, acidité subtile
Appellation	DOC Cannonau di Sardegna
Cépages	100% cannonau
Pourcentage d'alcool	14,00% 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). La couleur rubis est brillante et jamais trop profonde, les arômes sont un hymne au maquis méditerranéen et à ses milliers de variantes aromatiques. Les petits fruits fruits rouges se fondent dans une bouche onctueuse et enveloppante, riche en nuances et en équilibre symbiotique entre les âmes terriennes et marines. La finale, épicée et chaleureuse, invite à revenir au verre et à savourer longtemps son sillage aromatique.
Servir sur	pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, volaille avec de la sauce, viande blanche avec de la sauce, barbecue, viande rouge sans sauce et grillade
Origine	Alghero - Cordon de Royat - Age moyen des vignes : 17 ans.
Rendement	4.000 pieds/ha - 90 quintaux/ha.
Vinification	Macération de 15 jours avec fermentation à température contrôlée de 18°C à 28°C.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	24 mois dont 12 en grands foudres.
Analytique	Acidité totale : 5,1 g/l





nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · **www.licata.be**

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)