LICATA

FICHE D'ARTICLE



Nom	Marchese di Villamarina
Millésime	2021
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2036
Producteur	Sella&Mosca
Style de vin	rond, puissant, sec, délicieusement fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, subtilement minéral, tanins délicats, acidité subtile
Appellation	DOC Alghero
Cépages	100% cabernet sauvignon
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). D'une couleur rubis soutenue avec des stries violettes, il est d'une grande intensité, définis par des notes de griotte et de cassis, de tabac et d'épices. La bouche, rythmée et soyeuse, a un poids et une structure spécifiques que la bonne acidité maintient dans un formidable équilibre. Finale chaude et séduisante, de très longue persistance.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard…), gibier
Origine	Alghero - Cordon de Royat - âge moyen des vignes : 11 ans.
Rendement	5.050 pieds/ha - 90 quintaux/ha.
Vinification	Préfermentation avec macération à froid (10°C) pendant 24h. Fermentation à température contrôlée.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	18 mois : 50% en barriques françaises neuves et 50% en barriques de second passage.
Analytique	Acidité totale : 5,7 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)