

Nom	Monteoro Vermentino di Gallura Superiore
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2031
Producteur	Sella&Mosca
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, belle minéralité, acidité bien intégrée
Appellation	DOCG Vermentino di Gallura
Cépages	100% vermentino
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). Le Monteoro se présente dans une couleur jaune paille éclatante, révélant des arômes à la fois délicats et marqués. Le nez est riche en notes fruitées qui se dissipent progressivement pour faire place à des arômes d'herbes aromatiques, de baies, de fleurs et d'arbustes. En bouche, l'attaque est douce et extrêmement complexe, animée par une acidité vive qui lui confère tridimensionnalité et longueur. Le caractère méditerranéen reste omniprésent et les notes marines enrichissent chaque gorgée, lui donnant une profondeur remarquable.
Servir sur	crustacés et coquillages, poissons à la vapeur ou pochés, buffet froid de poisson et salade, asperges, plats végétariens, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), volaille sans sauce, viande blanche sans sauce, fromages doux
Origine	Vignobles à Gallura - Cordon de Royat - âge moyen des vignes : 18 ans.
Rendement	1.000 pieds/ha - 80 quintaux/ha.
Vinification	Pressurage doux ; décantation statique à froid. Fermentation en acier inoxydable. Pas de malolactique.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	4 mois sur lies en inox.
Analytique	Acidité totale : 3 g/l

