LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Tanca Farrà
Millésime	2023
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2038
Producteur	Sella&Mosca
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, à dominante épicée, notes boisées subtiles, subtilement minéral, tanins souples, acidité subtile
Appellation	DOC Alghero
Cépages	50% cabernet sauvignon, 50% 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). Couleur rouge rubis avec de délicates nuances violettes. Le nez présente des notes vives de fruits rouges mûrs sur lesquelles se détache la griotte. Le piquant méditerranéen intrigant est agréable, entre le balsamique de la myrte et la douceur du tabac. Enveloppant l'entrée en bouche, l'équilibre entre la chaleur de l'alcool et le goût marin soutenu est excellent. L'acidité persistante, qui sert de colonne vertébrale au vin, lui assure une bonne longévité. Long en bouche, rétro-nasal, avec une agréable et délicate note de chêne vanillé en fin de bouche.
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 :13 ans.
Rendement	5.050 pieds/ha - 90 quintaux/ha.
Vinification	Fermentation à température contrôlée.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	12 mois en barriques de second passage et de foudres.
Analytique	Acidité totale : 5,2 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)