

Naam	Anemone Rosato
Jaartal	2025
Bewaarpotentieel	Tot eind 2028
Producent	Sella&Mosca
Wijnstijl	licht, subtiel, droog, heerlijk fruitig, weinig kruidig, fijne mineraliteit, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOC Alghero
Druivensoorten	90% cannonau
Alcoholpercentage	12,00% vol
Omschrijving	Met een oppervlakte van ongeveer 550 hectare behoort Sella&Mosca tot een van de grootste wijndomeinen van Europa. De wijngaarden strekken zich uit over verschillende Sardijnse regio's zoals Alghero, Gallura en Sulcis, wat een gevarieerd aanbod aan terroirs biedt. Hierdoor kan het domein zowel inheemse druivensoorten zoals Vermentino, Cannonau (Grenache) en Torbato telen, als internationale soorten zoals Cabernet Sauvignon en Sauvignon Blanc. Als historisch landgoed heeft Sella&Mosca een cruciale rol gespeeld in de evolutie van de Sardijnse wijnbouw door innovatieve technieken te introduceren, met behoud van lokale tradities. Sinds 2016 is het landgoed in handen van de Terra Moretti Groep en zet het sterk in op duurzame wijnbouw. Met nadruk op milieurespect en behoud van natuurlijke hulpbronnen, is het domein ook gecertificeerd als Equalitas-duurzaam landgoed. Sella&Mosca symboliseert de moderne wijnbouw op Sardinië; het landgoed en de regio zijn onlosmakelijk met elkaar verbonden. Met 550 hectare biedt Sella&Mosca een uitgebreid assortiment wijnen aan, variërend van lokale druivensoorten zoals Vermentino en Cannonau tot internationale variëteiten zoals Cabernet Sauvignon.
Serveren bij	aperitief, charcuterie, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, koud buffet van vis + salades, koud buffet van vlees + salades, vegetarische schotels
Oorsprong	Wijngaarden gelegen in Alghero - Cordon de Royat - Gemiddelde leeftijd van de wijnstokken: 15 jaar.
Opbrengst	4.500 planten/ha - 100 kwintalen/ha.
Vinificatie	Snelle persing, kort contact met de schil. Statische koude decantatie. Temperatuurgecontroleerde gisting in roestvrij staal. Geen malolactische gisting.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	Een paar maanden in inox.
Analytisch	Totale aciditeit: 5,1 g/l

