LICATA

ARTIKELFICHE

Naam	Tanca Farrà
Jaartal	2023
Bewaarpotentieel	Tot eind 2038
Producent	Sella&Mosca
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, overwegend kruidig, subtiele houttoets, subtiel mineraal, soepele tannines, een subtiel zuurtje
Appellatie	DOC Alghero
Druivensoorten	50% cabernet sauvignon, 50% cannonau
Alcoholpercentage	14,00% 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.



De Tanca Farrà heeft een robijnrode kleur met subtiele violette tinten. Levendige aroma's van rijp rood fruit, vooral morellenkersen, komen naar voren in de neus. Aangename mediterrane kruidigheid, vermengd met noten van balsamico, mirte en tabak, zorgt voor complexiteit. Er is een uitstekende balans tussen de warme alcoholtonen en de duidelijke maritieme invloeden. Een aanhoudende zuurgraad biedt de ruggengraat van de wijn, wat resulteert in een langdurige afdronk. Deze eindigt aangenaam en subtiel met een hint van vanille.

Serveren bij	deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, gevogelte met saus, wit vlees met saus, barbecue, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus
Oorsprong	Alghero - Cordon de Royat - Gemiddelde leeftijd van de wijnstokken: 13 jaar.
Opbrengst	5.050 planten/ha - 90 kwintalen/ha.
Vinificatie	Temperatuurgecontroleerde gisting.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	12 maanden in barriques en botte.
Analytisch	Totale aciditeit: 5,2 g/l

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

Openingsuren van onze winkel

Maa - vrij: 09u00 - 12u30 & 13u30 - 17u00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9u00 - 12u30 (uitgezonderd juli en augustus)