



Marchese di Villamarina

Cabernet Sauvignon Alghero DOC Riserva, Sella & Mosca

Un Cabernet dal fascino sardo

Beschreibung:

Il Marchese di Villamarina è il vino di punta di Sella & Mosca nella denominazione di Alghero, nel nord della Sardegna. La rivista Forbes lo descrive come una vera e propria impresa enologica. Il tempo è un fattore decisivo per la qualità di questo Cabernet Sauvignon di ispirazione bordolese: viene affinato per 18 mesi in botti francesi e per altri 18 mesi in vasche di cemento.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino con pronunciati accenti granati. Il naso, caratterizzato da frutta rossa, si sviluppa gradualmente: prugne, amarene e un po' di ribes nero, con note di pepe, tabacco e vaniglia. Al palato è molto dinamico e vellutato, con un frutto perfettamente equilibrato, aromi opulenti, su note di caramello, camoscio e moka, tannini molto solidi e maturi, finale lungo e pieno di carattere.

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Italia

Produttore: Sella & Mosca

Allevamento: in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2028

Varietà d'uva: 100% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 1374310

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Marchese di Villamarina

Cabernet Sauvignon Alghero DOC Riserva
Sella & Mosca

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Wine Enthusiast 93/100, BIBENDA - Fondazione Italiana Sommelier 5/5, Doctor Wine 92/100, Gambero Rosso 2/3, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Cabernet Sauvignon
Da bere:	da subito fino al 2028
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.