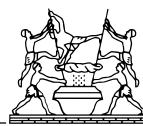




ANGHELU RUJU

ALGHERO DOC

VINO DA DESSERT - DESSERTWEIN
DESSERT WINE - VIN À DESSERT



SELLA&MOSCA
CASA FONDATA NEL 1899



VITIGNO: Cannonau passito al sole per 15-20 giorni su telai di canne sollevati dal suolo e ricoperti ogni notte e in caso di maltempo.

ZONA DI PRODUZIONE: Alghero, Tenute Sella&Mosca.

EPOCA DI RACCOLTA: 2^a e 3^a settimana di settembre

VINIFICAZIONE: dopo un lungo periodo di appassimento naturale al sole, le uve vengono vinificate secondo la tradizionale "vinificazione in rosso" con la temperatura di fermentazione che dai 18°C iniziali ha un crescendo sino ad un massimo di 28°C. Una volta consumati i 2/3 degli zuccheri, la fermentazione viene interrotta con l'ausilio della bassa temperatura; si ottiene così un vino con un residuo di zuccheri attorno ai 90 gr./litro ed un alcool svolto di circa il 12/13 % vol. Si affina il vino in acciaio sino alla primavera successiva alla vendemmia per poi procedere all'alcoolizzazione per portare il contenuto di alcool effettivo a circa 19 % vol. Segue un lungo affinamento in botti di rovere di grandi dimensioni.

QUALIFICAZIONE: vino liquoroso rosso.

COLORE: rosso granato.

PROFUMO: intenso e complesso, con sentore di frutta e rilevante presenza di cannella e mallo di noce.

SAPORE: caldo, pieno, avvolgente.

TENORE ALCOLICO: 18,0% vol. e 10% zuccheri naturali residui.

PATRIMONIO ACIDO: 5,5 g/l.

AFFINAMENTO: in fusti di rovere per almeno 5 anni.

COME SI SERVE: alla temperatura di 18-20°C.

COME SI BEVE: in meditazione e con i dessert.



REBSORTE: Cannonau, 2-3 Wochen an der Sonne auf Schilfmatte getrocknet, die vom Boden abgehoben aufgelegt und in der Nacht und bei Schlechtwetter abgedeckt werden.

ANBAUGEBIET: Alghero, Weingüter Sella&Mosca.

LESEPERIODE: 2. und 3. Septemberwoche

VINIFIZIERUNG: nach langer, natürlicher Eintrocknung an der Sonne, werden die Trauben nach der klassischen „Rotweinbereitung“ vinifiziert, mit einer Gärtemperatur, die von anfänglich 18°C langsam bis maximal 28°C ansteigt. Nach Vergärung von 2/3 des Zuckergehalts wird die Gärung durch Abkühlung unterbrochen; so erhält man einen Wein mit einem Restzucker von rund 90 g/Liter und einem Alkoholgehalt von rund 12-13 % Vol. Ausgebaut wird der Wein bis zum Frühling nach der Weinlese im Edelstahltank, dann erfolgt eine Alkoholkonzentration auf den endgültigen Gehalt von rund 19 % Vol. Zur weiteren Veredelung kommt der Wein in große Eichenfässer.

EINORDNUNG: roter Likörwein.

FARBE: granatrot.

DUFT: intensiv und vielschichtig, mit fruchtigen Anklängen und deutlicher Wahrnehmung von Zimt und unreifen Nussenschalen.

GESCHMACK: warm, vollmundig, dicht am Gaumen.

ALKOHOLGEHALT: 18,0% Vol. und 10% natürliche Restsüße.

SÄURE: 5,5 g/l.

AUSBAU: mindestens 5 Jahre in Eichenfässern.

TRINKTEMPERATUR: 18-20°C.

SERVIEVORSCHLAG: Meditationswein und zum Dessert.



VARIETY: Cannonau dried in the sun for 15-20 days on reed racks raised off the ground and covered at night or in bad weather.

PRODUCTION AREA: Alghero, Tenute Sella&Mosca.

HARVEST PERIOD: 2nd and 3rd week in September.

WINEMAKING: After drying slowly in the sun, the grapes are vinified traditionally in the red wine style with skin contact as the initial fermentation temperature of 18°C rises gradually to a maximum of 28°C. When two-thirds of the sugar has been transformed into alcohol, fermentation is blocked by chilling to obtain a wine with a residual sugar content of about 90 g/l and 12-13% vol. finished alcohol. The wine matures in steel until the spring after the harvest. More alcohol is then added to bring the actual alcohol content to about 19% vol. The wine then ages in large oak casks.

WINE TYPE: Red liqueur wine.

APPEARANCE: Garnet red.

NOSE: Intense, complex with wafts of fruit over distinct notes of cinnamon and walnut skin.

PALATE: Warm, full and caressing.

ALCOHOL CONTENT: 18% vol. with 10% natural residual sugar.

ACIDITY LEVEL: 5,5 g/l.

AGING: In large oak casks for at least five years.

SERVE: At a temperature of 18-20°C.

FOOD MATCHINGS: On its own as a meditation wine or with desserts.