



---

## ANGHELU RUJU

ALGHERO DOC

VINO DA DESSERT - DESSERTWEIN  
DESSERT WINE - VIN À DESSERT

---





**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:** 2ª e 3ª 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 Schilfmatten 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 Nusschalen.

**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.

**SERVIERVORSCHLAG:** 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:** 2<sup>nd</sup> and 3<sup>rd</sup> 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 walnutskin.

**PALATE:** Warm, full and caressing.

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

**ACIDITY LEVEL:** 5,5 g/l.

**AGEING:** 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.