

# Sella&Mosca Tanca Farra



## PÄRITOLU

Itaalia, Sardiinia

## TOOTJA

SELLA & MOSCA S.P.A

## VIINAMARJAD

50% Cannonau, 50% Cabernet Sauvignon

– marjad pärinevad lubajkivstelt rauarikka pinnasega veiniaedadest Alghero linnakese lähistelt.

## VEIN

Keskmisest täidlasem marjase iseloomuga punane vein

– värvilt sügav rubiinpunane, kerge põletatud tellise alatoon;

– aroomis tunda üleküpsenud tumedaid marju, mustsõstraid, tumedaid luuviljalisi, kuivatatud ürte ja struktuurset tanniinset suitsusust koos magusa vürtsinoodiga. Aroomi lõppu lisandub musta terapiart;

– maitse küpselt marjane koos tasakaaluka tanniinse piprasusega. Tunda vaniljet, kakaouba, küpseid musti kirsse, siniseid ploome, põldmarju ja mustikaid. Järelmaitse pikk ja harmooniline, elegantselt marjane koos tasakaaluka vürtsika tanniinsusega;

– viinamarjad korjatakse käsitsi, viinamarjasordid kääritatakse eraldi roostevabast terasest vaatides, vein laagerdub 36 kuud väikestes prantsuse ja suurtes slavoonia tammevaatides ja 1 aasta pudelis.

## VEINI SOOVITUS

Grillitud ja röstitud liharoad, väikekulukid, metsloomalihast pajaroad, küpsed juustud.

## SERVEERIMISTEMPERatuur

15-17°C, bordeaux tüüpi veiniklaasist. Soovitav eelnevalt dekanteerida.

## ALKOHOLISISALDUS

13 %

## MAHT

0.75L / kastis 6

Kingituseks, toitude juurde, veinikeldris säilitamiseks 10-12 aastat arvestades marjade korjajaastat.



8006725102366