



SELLA & MOSCA

CASA FONDATA NEL 1899





**UN'ESPLOSIONE
DI NATURA,
UNA STORIA
CHE DIVENTA
VINO**

Sella & Mosca è un'esplosione di natura. Nasce ad Alghero, angolo incantato di Sardegna, per mano di due intraprendenti piemontesi che le danno il nome: l'ingegnere Sella, nipote del famoso statista Quintino Sella, e l'avvocato Mosca. Era il 1899 e quell'impresa suona ancora oggi pionieristica, unica ed esemplare. Furono necessarie imponenti opere per trasformare quelle vaste e incolte tenute in impresa vivaistica prima e vitivinicola poi: migliaia di massi dalle più svariate dimensioni furono rimossi e la macchia selvaggia domata per far posto ai vigneti. Infine la costruzione di una cantina all'avanguardia. Un'opera ciclopica, nel complesso, ricordata da diverse pietre di arenarie che regalano unicità al paesaggio. Ancora oggi lo spirito innovativo e la

tensione a esprimere al meglio i caratteri del terroir sardo caratterizzano questa impresa, che con grande coerenza continua l'opera dei suoi fondatori. Sella & Mosca è un caleidoscopio di profumi, colori e sapori in altalena tra passato e futuro.

**Sella & Mosca
è la massima
espressione di una
terra assoluta, forte,
capace di forgiare vini
di carattere, attuali,
ma rispettosi della
loro storia.**



LA SARDEGNA
A PARTIRE DA
ALGHERO

Baciata dal sole e abbracciata dai venti, la Sardegna è una terra da sempre vocata alla viticoltura.

Nell'Isola, Sella & Mosca ha selezionato alcune delle aree più pregiate. I Piani, a nord di Alghero, rappresenta la parte più consistente. Questa proprietà si estende per 650 ettari, in una piana soleggiata e accarezzata dal vento di maestrale, immersa in un incredibile parco botanico circondato da oltre 520 ettari di vigneto. Un luogo che non può essere confuso con nessun altro, puntellato da oleandri, pini marittimi, palme ed eucalipti. A queste terre si aggiungono i piccoli appezzamenti della Gallura, nella parte nord orientale

dell'Isola (15 ettari) e di Giba, nel Sulcis, sulla costa sud occidentale, tra Capo Teulada e la catena montuosa dell'Iglesiente (6 ettari). Il terroir è diverso per ogni sito e caratterizzato da elementi ambientali unici: un suolo ricco di umori minerali e avaro d'acqua, dove l'aria è tersa e il clima caldo quanto ventoso. Pur nella loro unità geologica, le tenute presentano una grande varietà di terreni: argillosi, sabbiosi, calcarei, vulcanici. In ogni microarea, i vari vitigni danno risposte diverse, consentendo un'eccezionale pluralità di caratteristiche.



CARATTERE MEDITERRANEO

Nei vini Sella & Mosca è facile ritrovare i caratteri naturali del contesto in cui nascono: il sole, il vento, il mare, i terreni generosi e forti, la macchia e i suoi mille profumi. A prescindere dalle varietà e dalle pieghe territoriali, emerge in maniera netta il loro carattere mediterraneo, oltre alla capacità di mantenere le virtù della tradizione attraverso idee nuove. Energia ed eleganza, forza e finezza, calore e freschezza. Ogni vino cerca l'equilibrio virtuoso tra l'esuberanza che i frutti della natura portano in dote e il saper fare di chi li modella. Un connubio inscindibile, l'unico capace di forgiare una dimensione assoluta che rispetta lo spazio e va oltre il tempo.

IL TERROIR



Alghero

La regione pianeggiante denominata “Nurra” domina la parte nord-occidentale della Sardegna. Qui i terreni calcarei, argillosi, sabbiosi e naturalmente ricchi di ferro dialogano con la brezza del mare infondendo al vino un carattere unico. I 520 ettari di vigneto delle Tenute Sella & Mosca godono di questa atmosfera e regalano al nostro palato le due principali DOC sarde, Vermentino di Sardegna e Cannonau di Sardegna, nonché la DOC Alghero nella quale trova origine il maestoso Marchese di Villamarina accompagnato dal Tanca Farrà e dalla linea torbato, straordinario esempio di vitigno autoctono.



Vermentino di Gallura

L'area nord-orientale dell'Isola si distingue per i suoi terreni di derivazione granitica e poveri di argilla. Il principale vitigno coltivato in questa area è il vermentino, di origini iberiche, ma probabilmente importato dalla Liguria. La DOCG Vermentino di Gallura, istituita nel 1996, è l'unica Denominazione di Origine Controllata e Garantita della Sardegna. I vigneti di proprietà accarezzano le pendici del Monte Limbara. Soltanto qui, ha luogo quel contrasto meraviglioso tra influsso marittimo e brezza collinare che permette di ottenere uve di grande struttura e finezza, perfette per il nostro Monteoro.



Carignano del Sulcis

In questa porzione della Sardegna, racchiusa tra la catena montuosa dell'Iglesiente e Capo Teulada, il suolo è sabbioso e ricco di minerali. È il regno del carignano, antico vitigno di probabile origine fenicia, che ottenne la denominazione d'origine nel 1977. I 6 ettari di vigna di proprietà, allevati a controspalliera, si trovano nella zona di Giba, poco distante dal mare. Il particolare microclima consente una raccolta delle uve avanzata per la Sardegna, a inizio ottobre, conferendo al nostro vino Terre Rare una buona struttura e morbidi tannini.





TORBATO BRUT

ALGHERO TORBATO SPUMANTE DOC

TERRE BIANCHE CUVÉE 161

ALGHERO TORBATO DOC

CALA REALE

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

MONTEORO

VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE DOCG

PARALLELO 41

ALGHERO BIANCO DOC

TORBATO BRUT

ALGHERO TORBATO SPUMANTE DOC

Uva rara e preziosa, riscoperta e valorizzata da Sella & Mosca in anni di lavoro, il torbato cresce su terreni ricchi di calcare provenienti da millenarie sedimentazioni marine. I grappoli sono accuratamente selezionati tra quelli che si distinguono per la spiccata acidità, in modo da conferire al mosto le migliori caratteristiche per la spumantizzazione. Un connubio unico, esaltato dal metodo cuvée close, capace di preservare al meglio gli aromi, conferendo al vino brillantezza e fragranza.

I profumi spaziano con gioiosa vivacità tra fiori d'acacia e pompelmo rosa, lieviti nobili e crosta di pane.

Una scia iodata si riverbera in un palato saporito, fresco e balsamico, cremoso in ingresso quanto asciutto e verticale.



VITIGNO:
100% TORBATO

POSIZIONE:
ALGHERO

TERRE BIANCHE CUVÉE 161

ALGHERO TORBATO DOC

La Cuvée 161 è la massima espressione del torbato di Sella & Mosca, quella in cui il carattere di quest'uva antica si fonde sull'unicità dei suoli millenari di origine marina e alla visione contemporanea della cantina.

Profumi ammalianti di macchia mediterranea, cardo ed erbe officinali. Fiori freschi e frutta matura avvolgono il palato, amalgamato da un lievissimo tono speziato e da decisi tratti minerali.

Morbido in ingresso, sapido e quasi salmastro nei ricordi di mare, ha energia acida che lo rende scattante nonostante l'ottima materia.



VITIGNO:
100% TORBATO

POSIZIONE:
ALGHERO

CALA REALE

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

Solo le nostre uve migliori di vermentino diventano Cala Reale. Allevato su terreni antichi di natura marina, viene raccolto e portato in cantina per la pigiatura, la lunga macerazione a freddo e l'elevage sulle fecce fini.

Ha un bouquet intenso che coniuga una seducente timbrica tropicale con più classiche nuance di macchia mediterranea, bacche ed erbe officinali.

In bocca i toni caldi, di frutta matura, si fondono con il ricordo di una rigogliosa sapidità salmastra, capace di attraversare una materia raffinata e preziosa. Il finale è lungo e minerale, decisamente fresco e saporito.



VITIGNO:
100% VERMENTINO

POSIZIONE:
ALGHERO

MONTEORO

VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE DOCG

La Gallura e il vermentino, un binomio inscindibile che racconta storie magiche di grandi vini bianchi. Sella & Mosca coltiva le sue uve nella fascia del versante sud del monte Limbara, caratterizzata da terreni di disfacimento granitico e da un clima caldo ma di ottime escursioni termiche estive. In cantina le uve vengono pigiate in maniera soffice, quindi segue una leggera macerazione a freddo e una lunga fermentazione. Il vino bianco che si ottiene è straordinario per espressività, freschezza e sapore. Di grande profondità ed eleganza, si presenta ampio e ben strutturato. Le ricche sensazioni di flora mediterranea trovano esaltazione in virtù di un'equilibrata acidità e pronunciata mineralità.

Profumi suadenti, fini quanto pronunciati. Ricco di note fruttate, sfuma dolcemente su richiami di erbe aromatiche e bacche, fiori e arbusti.

In bocca ha ingresso morbido, particolarmente complesso, ravvivato da un'acidità brillante che dona tridimensionalità e lunghezza. Il carattere mediterraneo è sempre presente e le note marine accompagnano il sorso in profondità.



VITIGNO:
100% VERMENTINO

POSIZIONE:
GALLURA

PARALLELO 41

ALGHERO BIANCO DOC

Perfetto connubio tra torbato e sauvignon blanc, dal profumo intenso, ricco, persistente con forti richiami a fiori e frutta esotica e dal sapore morbido e avvolgente. Deve il suo nome al parallelo che unisce idealmente Alghero a Barcellona, due città legate dalla storia, dagli usi locali e dalla lingua catalana che tuttora testimonia una cultura a lungo condivisa.

Intenso, complesso, pieno. Pronunciati sentori di miele, di fiori di acacia e ginestra, emergono in un tripudio di agrumi, spezie dolci, biscotti appena sfornati.

L'assaggio è pieno e sontuoso. La tipica acidità del sauvignon è ben equilibrata dal patrimonio aromatico del vitigno autoctono e dal leggero ritorno di toni vanigliati terziari.



VITIGNO:
50% TORBATO E 50% SAUVIGNON

POSIZIONE:
ALGHERO





CANNONAU DI SARDEGNA
CANNONAU DI SARDEGNA DOC

DIMONIOS
CANNONAU DI SARDEGNA DOC RISERVA

TERRE RARE RISERVA
CARIGNANO DEL SULCIS DOC RISERVA

TANCA FARRÀ
ALGHERO ROSSO DOC

VITTORIO 90
ALGHERO ROSSO DOC

MARCHESE DI VILLAMARINA
ALGHERO CABERNET RISERVA DOC

CANNONAU DI SARDEGNA

CANNONAU DI SARDEGNA DOC

Vitigno e vino simbolo della Sardegna, il Cannonau è tra i fiori all'occhiello di Sella & Mosca. Allevato con cura, beneficia di terreni caldi e sabbiosi, spazzati dal tipico vento di grecale. Un vino che esprime intensità e calore, coniugando le delicate note fiorite e di frutti maturi ai sentori più classici della vegetazione mediterranea.

Bouquet ampio e complesso dove la viola, la rosa, la ciliegia e il ribes abbracciano eleganti cenni speziati.

In bocca il vino è pieno, robusto, caldo e generoso quanto equilibrato, di buona freschezza e profondità. Finale decisamente lungo e dalla trama setosa.



VITIGNO:
100% CANNONAU

POSIZIONE:
ALGHERO

DIMONIOS

CANNONAU DI SARDEGNA
DOC RISERVA

Dimonios prende il nome dall'inno della Brigata Sassari. Fondata nel 1915, è l'unica unità dell'esercito italiano a essere composta da membri provenienti dalla stessa regione: la Sardegna. Anche per questo, il vino è ottenuto da uve cannonau in purezza, raccolte nel quadrante sud est e in altri piccoli appezzamenti della tenuta ritenuti più vocati. La fermentazione con lunga macerazione sulle bucce e l'affinamento in grandi botti di rovere di Slavonia gli conferiscono un carattere deciso e spiccatamente territoriale.

I profumi sono un inno alla macchia mediterranea e alle sue mille varianti aromatiche: dal mirto al rosmarino, dai fiori di primavera alle resine.

I piccoli frutti rossi amalgamano una frutta cremosa e avvolgente, ricca di sfumature e in simbiotico equilibrio tra l'anima terragna e quella marina. Il finale speziato e caldo invoglia a tornare sul bicchiere e a godere a lungo della sua scia aromatica.



VITIGNO:
100% CANNONAU

POSIZIONE:
ALGHERO

TERRE RARE RISERVA

CARIGNANO DEL SULCIS DOC RISERVA

Antico vitigno della tradizione sarda, forse portato dai Fenici, il carignano mostra una delle tante anime mediterranee dell'Isola. Tipico delle zone meridionali del Sulcis, proviene dalla tenuta costiera compresa tra Capo Teulada e la catena montuosa dell'Iglesiente. Qui le vigne sono allevate ad alberello, in maniera tradizionale, e regalano uve generose quanto originali.

Al naso presenta un bouquet variegato e di impressionante intensità. Profumi che mutano nel bicchiere e ricordano il melograno, il ribes, le more selvatiche e le erbe aromatiche, prima di accenni più dolci di fichi e lievi di sfumature finali di liquirizia.

Il gusto, caldo e generoso, ha trama carezzevole e tannini finissimi, levigati e ricchi di sapore. Chiude su lunghi ricordi speziati e di frutta matura.



VITIGNO:
100% CARIGNANO

POSIZIONE:
SULCIS

TANCA FARRÀ

ALGHERO ROSSO DOC

Terre forti di rossa argilla e ricche di ferro, esposte al sole ed al vento, imprimono una particolare fierezza al grande carattere del cabernet che qui si unisce ad uno dei più prestigiosi vitigni autoctoni dando vita ad un rosso pieno, asciutto, armonico, di elegante struttura.

Ricco, potente, avvolgente. Si apre con un'armonia di sentori di frutta rossa matura, amarene sotto spirito e un leggero richiamo di macchia mediterranea. Il tutto esaltato dalle eleganti note speziate che rimandano al pepe rosa, alla liquirizia, al cacao.

Pieno e fiero, qui si ritrova tutta la forza della terra ferrosa ed argillosa in cui è coltivato. In bocca è equilibrato ed armonico grazie ad un tannino morbido e sofisticato e ad un delicato retrogusto vanigliato.



VITIGNO:
BLEND CABERNET SAUVIGNON E VITIGNI AUTOCTONI

POSIZIONE:
ALGHERO

VITTORIO 90

ALGHERO ROSSO DOC

Di Vittorio in Vittorio, questo vino è un omaggio alla storia di Sella & Mosca. Nel 2017 Vittorio Moretti acquista l'azienda e Vittorio Sella, nipote di uno dei padri fondatori, compie 90 anni. A lui è dedicato questo vino. Realizzato con uve cannonau, in assemblaggio ad altre a bacca rossa dei migliori vigneti di proprietà, e solo in grandissime annate.

Ha profilo olfattivo ampio e sfumato nel quale le note floreali e fruttate si fondono perfettamente con quelle più complesse che richiamano le spezie e gli accenni tostati.

Ricco e carnoso, in bocca mostra la sua forza in maniera gentile, con il classico abbraccio e la seducente materia dei rossi mediterranei. Lungo e persistente, ha tannino setoso quanto saporito.



VITIGNO:
BLEND CABERNET SAUVIGNON E VITIGNI AUTOCTONI

POSIZIONE:
ALGHERO

MARCHESE DI VILLAMARINA

ALGHERO CABERNET RISERVA DOC

Uno dei grandi rossi italiani, riferimento tra i Cabernet Sauvignon in purezza e vanto del progetto di Sella & Mosca. Proviene da uve cabernet sauvignon allevate su terreni forti di argille ferrose, coniugate da un antico caos geologico a sabbie di natura eolica. Un terroir che influenza e plasma la varietà in chiave mediterranea, rendendo il vino unico e seducente.

È avvolto da profumi ampi e di grandi intensità, definiti da note di marasca e ribes nero, tabacco e spezie.

Il sorso, ritmato e setoso, ha peso specifico e struttura che la buona acidità mantiene in formidabile equilibrio. Finale caldo e seducente, di lunghissima persistenza.



VITIGNO:
100% CABERNET SAUVIGNON

POSIZIONE:
ALGHERO



ANEMONE
ALGHERO ROSATO DOC

ROSATO
ALGHERO ROSATO DOC

ANEMONE

ALGHERO ROSATO DOC

È una moderna e giovanile interpretazione del vino rosato. Il vitigno autoctono principe della viticoltura sarda è un vitigno che, se vendemmiato precocemente e lavorato in modo gentile e delicato riesce, data la sua finezza e la sua eleganza, a originare dei vini estremamente freschi, agili e gradevoli. Il sangiovese esalta la componente fruttata. Il breve contatto del mosto con le bucce permette una minima cessione delle componenti coloranti e tanniche, producendo così un mosto chiaretto e di buona acidità che in fermentazione sviluppa un ampio e accattivante corredo aromatico.

Ricco e variegato il profilo olfattivo, nel quale i profumi primari varietali e i secondari fermentativi si fondono a costituire un esuberante bouquet. La viola la principale nota floreale, la pesca quella fruttata.

Elegante e nel contempo brioso, spigliato e disinvolto; di grande bevibilità per la contenuta gradazione alcolica e la buona vivacità.



VITIGNO:
BLEND VITIGNI AUTOCTONI E SANGIOVESE

POSIZIONE:
ALGHERO

ROSATO

ALGHERO ROSATO DOC

Ottenuto da un riuscito blend di uve autoctone e sangiovese. È un rosé delizioso, fragrante, ideale in molte occasioni. L'aromaticità delle varietà usate, impresse dai terreni di Alghero, unita a tecniche di cantina semplici quanto rigorose, danno vita a un vino versatile e di facile abbinamento.

I profumi di petali di rosa e lamponi incrociano quelli agrumati e marini.

Un valzer che prosegue in una bocca croccante, fresca, delicata eppure vinoso, di bella polpa e delizioso finale.



VITIGNO:
BLEND VITIGNI AUTOCTONI E SANGIOVESE

POSIZIONE:
ALGHERO



MONTELUCE
ALGERO BIANCO PASSITO DOC

MONTELUCE

ALGHERO BIANCO PASSITO DOC

L'uva nasco è presente da tempo immemore ad Alghero e Sella & Mosca la coltiva su un terreno sabbioso con sottosuolo calcareo. Nel Monteluce la varietà è usata in purezza e appassita al sole per circa 15 giorni.

La lunga macerazione pellicolare sulle bucce permette di estrarre tutto il loro carattere aromatico, ben presente nel mosto, prima, e nel vino, poi.

Profumi di miele, muschio bianco, zagara, albicocca candita e spezie. Un tripudio di sensazioni che evolvono nel bicchiere e proseguono nel palato.

Nel calice dà il meglio di sé, confermandosi dolce e morbido quanto dinamico e facile da bere. Vino di grande personalità, con un intrigante richiamo tropicale.



VITIGNO:
100% NASCO

POSIZIONE:
ALGHERO





ANGHELU RUJU
ALGHERO LIQUOROSO RISERVA DOC

ANGHELU RUJU

ALGHERO LIQUOROSO RISERVA DOC

Ottenuto con gesti antichi e ancestrali, l'Anghelu Rujù proviene da uve lasciate ad appassire al sole per 15 - 20 giorni, su telai di canne sollevati dal suolo, ricoperti ogni notte e in caso di maltempo. Sottoposto a fortificazione prima del lungo affinamento in botte, è espressione autentica del territorio e prende il nome da un sito archeologico scoperto nel 1903 all'interno delle tenute. Vino da meditazione, straordinariamente versatile in accompagnamento a formaggi e cioccolato.

Profumi di confettura di more e frutti di bosco appassiti, cenni di tabacco e cacao.

Ricco, di grande spessore e morbidezza al palato, ha fine bocca impareggiabile dai carezzevoli richiami speziati.



VITIGNO:
100% VITIGNO AUTOCTONO

POSIZIONE:
ALGHERO





SELLA & MOSCA + antonio marras

Sella & Mosca invita Antonio Marras a disegnare le etichette di quattro nuovi vini che nascono dai vitigni più rappresentativi per l'Azienda.

Lo stilista non solo ha creato le illustrazioni dei quattro nuovi vini, ma intorno ad esse ha costruito una storia forte che parla di legami autentici, di valori e di territorio.

DUE ANIME CREATIVE, UNA SOLA ISOLA

Antonio Marras nasce ad Alghero, Sardegna, terra che segna profondamente la sua cifra stilistica dalla doppia anima: quella culturale - lo stilista da sempre si interessa ad ogni forma di espressione artistico-creativa - e quella più "tecnica", sviluppata in base alla conoscenza profonda di materie e forme. Elementi chiave del suo stile sono: la Sardegna come spunto di ispirazione, la grande attenzione all'artigianalità, il "ligazzio rubio" (in Sardo, il "legaccio rosso") un trademark delle sue creazioni.



SOTTO IL CIELO STELLATO
E SULLA TERRA DI VIGNETI E ULIVI
SI LEGA UN'AMICIZIA. UN LEGAME DI QUATTRO PERSONAGGI
COSÌ VICINI. COSÌ LONTANI.
CHE PER TUTTA LA VITA SARANNO COMPARI.
PIÙ DI FRATELLI.



CHI È TENERO. CHI ALLEGRO. CHI SCURO. CHI CHIARO.
MA SOPRATTUTTO SONO UNITI DA UN "LIGAZZO RUBIO"
CHE RACCONTA IL LEGAME ALLA TERRA E AL CIELO.

LA FIRMA DI ANTONIO MARRAS PER ALGHERO TORBATO BRUT

Antonio Marras crea una limited edition dell'etichetta di Alghero Torbato Brut. La bottiglia viene esposta durante la sfilata in occasione della Milano Fashion Week. È il primo capitolo di un progetto che racconta l'unione tra il carisma espressivo dello stilista e l'autenticità di Sella & Mosca.

“Con Sella & Mosca condividiamo l'amore per Alghero. Abbiamo in comune i profumi del mirto e dell'elicriso, l'ambat, il maestrale, il mare, le tinte scure degli uliveti e il rosseggiare delle vigne.”

-ANTONIO MARRAS

OSCARÌ

ALGHERO TORBATO SPUMANTE BRUT
METODO CLASSICO DOC

Anche nella declinazione Metodo Classico il torbato regala una meravigliosa sorpresa. Oltre alla magica intesa tra vitigno e territorio, il torbato vendemmiato in prima epoca settembrina porta con sé la preziosa nervatura acida indispensabile per affrontare il lungo periodo di elevage sui lieviti.

Un naso spiccatamente floreale con sensazioni di biancospino e fiore di arancio.

Una bocca dal perlage fine e brioso, ampio, deciso e assertivo, dal finale armonico e coerente, compatto e verticale.



VITIGNO:
100% TORBATO

POSIZIONE:
ALGHERO



AMBAT

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

Ambat nasce ad Alghero su un terroir calcareo-argilloso che esalta le espressioni sapide e fruttate del vitigno a bacca bianca più rappresentativo della Sardegna, il vermentino. Le uve sono coltivate nelle vigne 28 e 30 delle Tenute Sella & Mosca, le più esposte ai quadranti di nord-ovest da dove le brezze o le più prepotenti folate di maestrale trasportano sull'uva la salsedine del vicino mare.

Vino ricco e complesso, regala sensazioni di fiori bianchi e frutti esotici, mandorla bianca e anice.

Una bocca voluminosa ma allo stesso tempo leggiadra, dal finale croccante, sapido e marino, solare, dal finale che distende, scintillante e travolgente.



VITIGNO:
100% VERMENTINO

POSIZIONE:
ALGHERO



CATORE

ALGHERO TORBATO DOC

Catore è il coronamento di un lungo percorso di ricerca sul torbato che Sella & Mosca porta avanti ormai da anni. Alla vendemmia, condotta a mano nei primi giorni ottobri, seguono tecniche di vinificazione volte all'esaltazione delle caratteristiche varietali con l'utilizzo di pratiche enologiche poco invasive e molto rispettose: macerazione a freddo, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata.

È un bianco ampio e avvolgente, dai tipici sentori di macchia mediterranea, elicriso in primis, pera e camomilla.

Dal sapore leggermente buccioso, decisamente sapido, dalla trama fitta e affascinante, sfaccettato ed energico.



VITIGNO:
100% TORBATO

POSIZIONE:
ALGHERO



MUSTAZZO

CANNONAU DI SARDEGNA

Mustazzo è un cannonau dal pedigree barbaricino coltivato da antiche mani e rispettosamente vinificato dagli enologi di casa Sella & Mosca. Nasce e cresce nel centro Sardegna dove, a quote superiori ai 600 metri, le forti escursioni termiche preservano una ricca componente fruttata e tannica e le vigne centenarie regalano pochi ettolitri per ettaro.

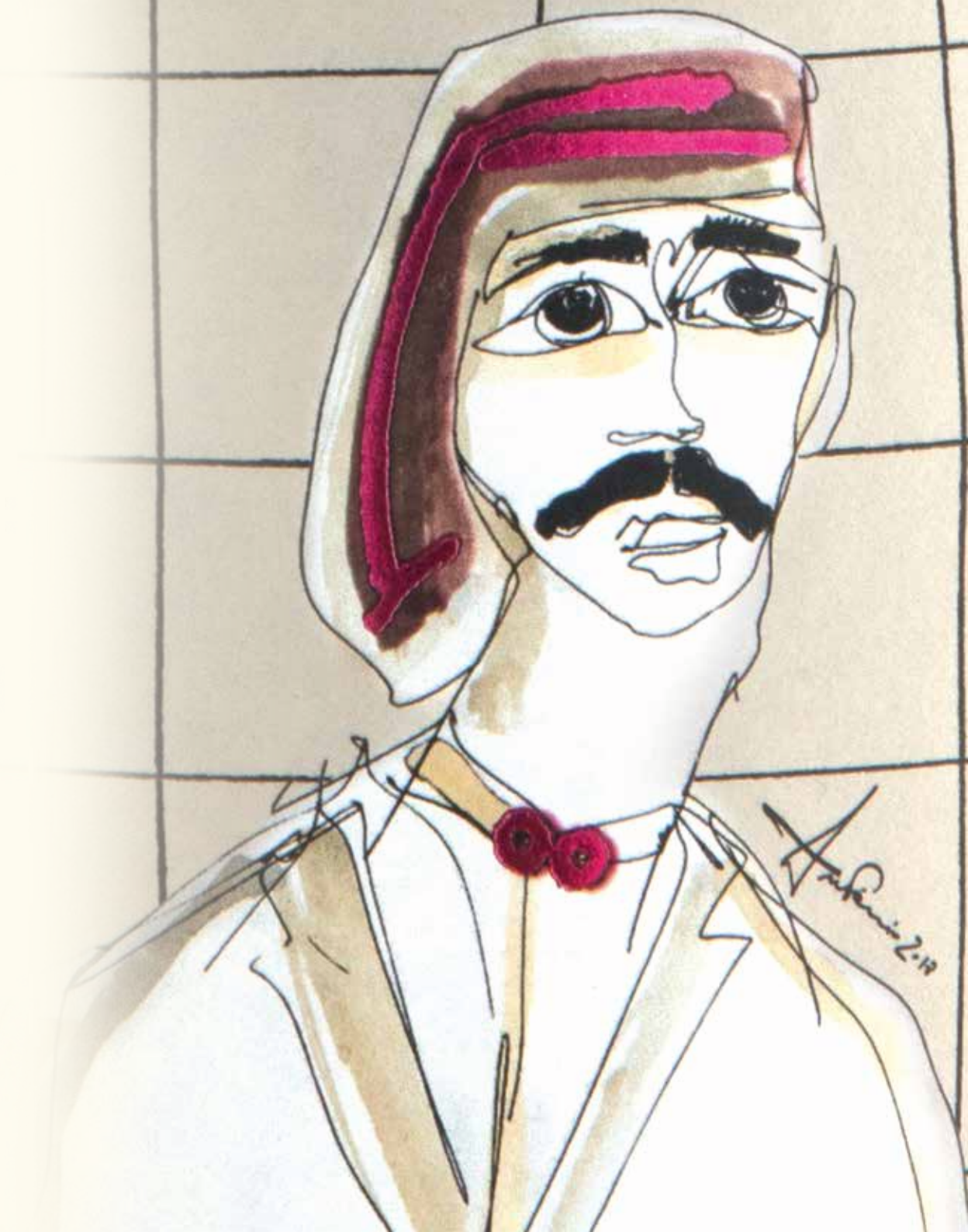
Naso in cui le note fruttate, di mora e sottobosco, sono affiancate da sensazioni di mirto e leggera speziatura.

Per una bocca dal sorso fresco e dinamico, ritmata da un tannino avvincente e da una straordinaria acidità che accompagna e sostiene il finale lungo, carnoso e sapido.



VITIGNO:
100% CANNONAU

POSIZIONE:
JERZU E MAMOIADA



TERRA MORETTI VINO

Terra Moretti è da sempre impegnata nella tutela e valorizzazione dei territori a più alta vocazione vitivinicola. Nel nome della capogruppo l'impegno di sempre: la terra è un patrimonio da tutelare, valorizzare e trasmettere alle nuove generazioni. Se questo impegno lo assume una famiglia italiana, il compito è ancora più sfidante e l'attenzione è quella unica di chi sente che nel proprio destino è iscritto anche quello delle future generazioni. Per la famiglia Moretti cercare nuove terre è la prima, appassionante avventura. In questa ricerca contano la storia, gli uomini che l'hanno costruita, contano le ere geologiche, i microclimi e tutto ciò che in natura ha caratteristiche d'eccezione. Ma conta soprattutto l'uomo e la sua capacità di creare qualcosa di unico, il suo bisogno di lasciare qualcosa che duri nel tempo.

**Tre regioni, sei
cantine, sei modi
diversi di vivere la
bellezza dell'Italia.**

In Franciacorta Bellavista e Contadi Castaldi, in Toscana Petra, Acquagiusta e Teruzzi, in Sardegna Sella & Mosca. Non è un elenco di cantine, ma una famiglia di imprese che si riconoscono negli stessi valori. Fondato da Vittorio Moretti, il gruppo è oggi guidato da Francesca Moretti che ha dato avvio ad un processo di conversione "verde" di tutte le tenute intraprendendo strategie integrate di difesa biologica e portando innovazione nel campo della sostenibilità ambientale.

VITTORIO E FRANCESCA MORETTI



IL GRUPPO



I MARCHI







TENUTE SELLA & MOSCA

Società Agricola - Località I Piani
Alghero (SS) - Italia

sellaemosca.com