

## ALGHERO TORBATO DOC TERRE BIANCHE CUVÉE 161

<b>Uvaggio</b>	Torbato 100%
<b>Origine</b>	Alghero
<b>Sistemi d'allevamento</b>	Cordone speronato
<b>Densità d'impianto</b>	4000 ceppi/ha
<b>Resa</b>	95 q.li/ha
<b>Età media delle viti</b>	18 anni
<b>Vinificazione</b>	Macerazione prefermentativa a 10°C per 24 ore; pressatura soffice di uva intera e diraspata; decantazione statica a freddo; fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata di 18°C; un 15% del mosto fermenta in barrique
<b>Affinamento</b>	Una parte in acciaio sui lieviti per 6 mesi, il 15% procede con l'affinamento in barrique
<b>Fermentazione malolattica</b>	No
<b>Grado alcolico</b>	13 %
<b>Acidità totale</b>	5.4 g/l



750ml

La Cuvée 161 è la massima espressione del Torbato di Sella & Mosca, quella in cui il carattere di quest'uva antica si fonde all'unicità dei suoli millenari di origine marina e alla visione contemporanea della cantina. Un lungo periodo di élevage sui lieviti, unito a una piccola quota fermentata in barrique, permette di ottenere un vino strutturato e complesso, uguale solo a sé stesso. Il colore paglierino carico, attraversato da brillanti sfumature dorate, rivela 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.

