2022 Oscari Spumante Brut Torbato Alghero DOC MAGNUM

Sella & Mosca | Sardinien



Der Oscari Spumante von Sella und Mosca ist ein Statement für Alghero, für Terroir und für die autochthone Rebsorte Torbato. Stadt und Rebe gehören hier untrennbar zusammen. Die Traube Torbato stammt zwar ursprünglich aller Wahrscheinlichkeit nach aus Spanien, wird jedoch von Sella Mosca seit über 100 Jahren mit Leidenschaft auf gut 130 Hektar Rebfläche kultiviert. Torbato gehört zur Familie der Malvasia-Rebsorten, ist allerdings wegen ihrer dünnen Schale weniger aromatisch und sehr schwierig im Anbau. Eine anspruchsvolle Rebsorte mit geringer Aromatik und hohem Anspruch im Weinberg, aber genau das macht sie spannend.
Die rund 23 Jahre alten Reben liefern früh gelesene Trauben mit präziser Säurestruktur, ideal für die traditionelle Flaschengärung. Nach sanfter Pressung und Gärung im Edelstahl reift der Oscari 24 Monate auf der Hefe, ohne malolaktische Gärung. Das Ergebnis: feine, lebendige Perlage, florale Noten von Weißdorn und Orangenblüte, dazu cremige Hefearomen mit Druck und Tiefe. Am Gaumen zeigt sich der Oscari vollmundig, kompakt und präzise, mit klarer Struktur, vertikalem Zug und harmonischem, langem Abgang. Ein eleganter Metodo Classico mit Charakter.

Sensorik

Farbe	grüngelb
Duft	Orangenblüten, Brioche, Weißdorn
Geschmack	cremige Struktur, gute Perlage, frische Säure

Wissenswertes

Ausbau	Methodo Classico
Trinkreife	2024-2028
Trinktemperatur	6-10°C

Speiseempfehlung

Fischvorspeisen, gegrilltes Gemüse, Aperitif

Produzent

Rund 540 Hektar Rebfläche umfasst der Besitz des Weingutes Sella & Mosca auf Sardinien. Der 1903 errichtete Weinkeller hat bis heute nichts von seinem Reiz einbüßen müssen und versprüht heute einen antiken Charme. Gegründet wurde es in Alghero, einem verwunschenen Winkel Sardiniens, von den beiden unternehmungslustigen Piemontesen, die ihm seinen Namen gaben: dem Ingenieur Sella und dem Rechtsanwalt Mosca. Man schrieb das Jahr 1899, und dieses Unternehmen ist noch heute exemplarisch für hochwertige, autochthone sardische Weine. Beeindruckende Arbeiten waren notwendig, um die weitläufigen, unkultivierten Ländereien in Weinberge zu verwandeln. Tausende von Felsbrocken wurden entfernt, das wilde Gestrüpp gezähmt und schließlich ein hochmoderner Weinkeller gebaut. Ein zyklopisches Werk, an das mehrere Sandsteine erinnern, die der Landschaft ihre Einzigartigkeit verleihen. Auch heute noch prägen der Innovationsgeist und die Spannung, die Eigenschaften des sardischen Terroirs bestmöglich zum Ausdruck zu bringen, dieses Unternehmen, das die Arbeit seiner Gründer mit großer Konsequenz fortsetzt.

Gründungsjahr	1899
Rebfläche	540 Hektar
Rebsortenspiegel	Vementino, Torbato, Cannonau, Carignano

Azienda Vinivinicola - Tenute Sella & Mosca S.r.l. | Societa Agricola Localita I Piani | 07041 Alghero (SA)

WEINWIRTSCHAFT
WEINHÄNDLER
DES JAHRES
2022
Spezialsortiment
ITALIEN