SardoVINO
KULINARISCHE WEINHANDLUNG

2023 Catore Torbato Alghero DOC

Sella & Mosca | Sardinien



Der Catore Torbato von Sella & Mosca ist eine kraftvolle Hommage an zwei Boxlegenden: Muhammad Ali und Salvatore Masala. Der Name vereint Schwergewicht und Federgewicht und genau diese Verbindung aus Stärke und Feingliedrigkeit prägt auch diesen reinsortigen Torbato aus Alghero. Das Ergebnis eines langen Forschungsprozessen über die Rebsorte Torbato, die Sella & Mosca seit Jahren betreibt. Die Reben wachsen auf kalkhaltigen Böden, die dem Wein Frische und ausgeprägte Mineralität verleihen. Nach selektiver Handlese Anfang Oktober folgt eine schonende Vinifikation mit Kaltmazeration, sanfter Pressung und temperaturkontrollierter Gärung. Ein kleiner Teil mazeriert rund 100 Tage auf den Schalen, ein weiterer vergärt in neuen, leicht getoasteten französischen Barriques.

So entsteht ein vielschichtiger Weißwein mit Aromen von mediterraner Macchia, Strohblume, Birne und Kamille. Am Gaumen zeigt sich der Catore Torbato dicht, salzig und strukturiert, mit würziger, leicht herber Note im Finale. Ein charakterstarker sardischer Weißwein mit Tiefe, Energie und unverwechselbarem Profil.

Sensorik

Farbe	grüngelb
Duft	Birne, Kamille, Olive
Geschmack	mittlere Säure, gehaltvoll, leichte Bitterstoffe

Wissenswertes

Ausbau	Barrique, Flaschenreife
Trinkreife	2026-2030
Trinktemperatur	8-12°C

Speiseempfehlung

Bottarga, gegrillter Polpo, Garnelen in Knoblauch

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