

Cantine Sella&Mosca

una passione
lunga oltre un secolo



IN PILLOLE	
ANNO DI FONDAZIONE:	1899
SUPERFICIE TOTALE:	650 ETTARI
SUPERFICIE VIGNETO:	550 ETTARI
PRODUZIONE MEDIA ANNUA:	7.600.000 BOTTIGLIE
IMPIANTI:	<ul style="list-style-type: none"> • TRE LINEE DI VINIFICAZIONI CAPACI DI TRATTARE 300 QUINTALI/ORA DI UVA CIASCUNA; • 110 SERBATOI DI ACCIAIO; • CENTRALE FRIGORIFERA DA 2 MILIONI DI FRIGORIE/ORA • BOTTI DI ROVERE E BARRIQUES PER L'AFFINAMENTO DI 15.000 ETTOLITRI DI VINO
PRINCIPALI MERCATI ESTERI:	GRAN BRETAGNA - GERMANIA SVIZZERA - USA CANADA - GIAPPONE
PROPRIETÀ:	GRUPPO CAMPARI
ENOLOGI:	GAVINO NINNIRI GIOVANNI PINNA

Tenute Sella&Mosca - Località I Piani, Alghero (Sassari) - 079 997700 - sellaemosca.com

UN PAESAGGIO INCANTEVOLE, UN TERRITORIO RICCO DI PROMESSE E L'INCONTRO FORTUNATO DI DUE PIEMONTESE AMANTI DELL'AVVENTURA, AFFASCINATI DALL'INCONTAMINATA TERRA SARDA: L'INGEGNER ERMINIO SELLA - NIPOTE DEL FAMOSO STATISTA QUINTINO SELLA - CON L'AVVOCATO EDGARDO MOSCA. QUESTE LE ORIGINI DI SELLA&MOSCA, LA SOCIETÀ FONDATA NEL 1899 NELLA NURRA DI ALGHERO, CHE HA TRASFORMATO UNA ZONA LASCIATA AL PASCOLO IN FERTILI VIGNETI, DANDO INIZIO ALLA PIÙ PRESTIGIOSA PRODUZIONE DI VINI IN SARDEGNA.

DI ALESSANDRA PIUBELLO

ai 45 ettari di terreno acquistati a fine Ottocento in località *Nuraghe Majore* e costituenti il primo nucleo aziendale della **Sella&Mosca**, andranno a sommarsi altri 600 ettari delle contigue terre denominate *Piani di Sotgiu*, dei quali 550 coltivati a vigneti con allevamento "a pergola sarda" e "a cordone libero". A questi si sono aggiunti i tenimenti nella zona *Giba nel Sulcis*, nella costa sud occidentale.

Un terroir vocato, con suoli che variano dall'argilloso al sabbioso, dal vulcanico al calcareo, che consente di coltivare quindici varietà di uve differenti. Il clima caldo e ventilato, l'intensa luce, i terreni adatti, la posizione invidiabile, hanno creato le condizioni per una cospicua produzione di etichette, fra le quali citiamo fra i rossi: *Marchese di Villamarina, Tanca Farrà, Canonau Riserva, Raim, Terre Rare, Medeus*; fra i bianchi: *La Cala, Cala Reale, Le Arenarie, Monteoro, Terre Bianche, Parallelo 41* e *Thilion*; fra i rosati: *Oleandro* e *Rosé di Alghero* ma anche il liquoroso *Anghelu Ruju*, il passito *Monteluca* e lo spumante *Brut di Torbato*.

Il complesso aziendale

Nella struttura architettonica aziendale, ancor oggi apprezzata nella sua singolare costruzione risalente ai primi anni del secolo, **Sella&Mosca** ha scelto di allestire la fase di maturazione e di affinamento delle sue più recenti produzioni vinicole. Nelle suggestive cantine del 1903, ristrutturate senza perdere nulla dell'antico fascino, l'invecchiamento avviene in tradizionali botti di *Rovere di Slavonia* e in *barrique* francesi. L'edificio nel quale ai primi del Novecento ebbe inizio l'attività di **Sella&Mosca**, restaurato nel pieno rispetto della sua originaria architettura, è ora adibito ad enoteca con un'area di esposizione per la presentazione e vendita dei vini, punto d'incontro e di scambio culturale sull'argomento vino. La struttura include anche un auditorium e un museo. ■

IL MUSEO

IL MUSEO COMPRENDE UNA SEZIONE ARCHEOLOGICA, CHE ILLUSTRA IN CHIAVE DIDATTICA LA STORIA DELLA NECROPOLI PREISTORICA DI **ANGHELU RUJU** E DELLE SUE GENTI E CULTURE, SCOPERTA NEL 1903 ALL'INTERNO DELL'AREA DI **SELLA&MOSCA** E UNA SEZIONE DI STORIA AZIENDALE CON FOTOGRAFIE DI **VITTORIO SELLA** CHE DOCUMENTANO LA NASCITA DELL'AZIENDA E IL SUO SVILUPPO.