



## Tanca Farrà

In his classic mantle load particular luster.



Appellation:

Grapes:

Average age of vines:

Vinification:

Ageing:

**Alghero Rosso DOC**

**Cabernet sauvignon, native grape**

**13 years**

**Fermentation at controlled temperature; Malolactic fermentation**

**12 months in barrels: part of the wine ages in second-use French barrique and part in big barrels.**

**Ageing is followed by 3 months of ageing in bottle**

**TANCA FARRÀ**  
SARDEGNA  
ALGHERO ROSSO  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Terre di sole e di vento.  
Terre generose, forti di minerali ferrosi e di argilla.  
Delimitate, come nell'antica tradizione della 'tanca',  
per produrre e preservare il miglior frutto del territorio,  
così come avveniva per la 'fatta', farina in lingua sarda.  
Nel nome la promessa: un vino fiero da terre scelte.

  
**SELLA & MOSCA**  
CASA FONDATA NEL 1899