Monica di Sardegna Perdera 2022

CHF 14.50 | 10 cl = CHF 1.93

Si presenta nel bicchiere di colore rosso rubino intenso, al naso si percepiscono aromi fruttati di frutti rossi, prugna e ciliegia, note floreali e speziate, in sottofondo sfumature di vaniglia. Al palato è secco, morbido e fruttato, con qualche residuo di dolcezza sul finale, tipico del vitigno Monica, con pochi tannini e un'acidità vivace, piacevolmente fruttato e fresco sul finale.

Produttore	Argiolas
Categoria	Vino rosso
Paese	Italia
Regione	Sardegna
Classificazione	DOC
Annata	2022
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2028
Vitigni	Monica
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	320377
Adatto a	Stufato, Pollame, Pasta

Vinificazione

Il vitigno Monica è tradizionalmente coltivato ad Alberello, in forma di alberello. Dopo la raccolta manuale, le uve vengono fatte fermentare a una temperatura controllata di 27-28°C per un periodo di 8-10 giorni. Per preservare le caratteristiche varietali del Monica, vitigno autoctono coltivato esclusivamente in Sardegna, il vino viene affinato per un periodo di un anno, di cui 6-8 mesi in botti di rovere francese neutro e 4 mesi in vasche di cemento , seguiti da 2-3 mesi in bottiglia.