



Monica di Sardegna Perdera 2022

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.

