Argiolas

PERDERA

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Monica di Sardegna

Zona produttiva Tenuta Sisini

Vitigno Monica, Carignano, Bovale Sardo

Tipologia del terreno Calcareo-argilloso

Vinificazione e affinamento Fermentazione a temperatura controllata di 27-28°C per 8-10 giorni con estrazione moderata delle sostanze fenoliche. Evoluzione in vasche di cemento. Breve periodo in piccoli fusti di rovere francese. Breve affinamento in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rubino intenso.

Profumo Al naso è vinoso, intenso e caratteristico.

Sapore Al palato è rotondo, con un retrogusto finale tendente alla dolcezza tipica del Monica.

Abbinamenti Paste tradizionali al sugo, minestre di pesce saporite, trance di tonno alla brace, agnello in umido, pecorino di media stagionatura.





SERDIANA / SARDEGNA











