



3 l



1,5 l



75 cl



37,5 cl

# ARENADA

MONICA DI SARDEGNA DOC



## CARATTERI ORGANOLETTICI

Colore: rosso rubino con riflessi violacei, tendente al granato con l'invecchiamento.

Profumo: intenso e persistente, etereo, vinoso, con sentori di lampone e di ciliegia.

Sapore: caldo, giustamente tannico, persistente, con delicata vena erbacea.

## UVAGGI

90% Monica, 10% uve rosse autoctone.

## ZONA DI PRODUZIONE

Territorio circostante la Cantina, caratterizzato da suoli di medio impasto composti da calcari argillosi di origine miocenica, giacitura collinare media, clima sub-arido.

## TECNOLOGIA DI PRODUZIONE

Le uve, dopo diraspapigiatura, sono avviate alla fermentazione che si protrae per 8-10 giorni alla temperatura di 26°C.

Alla svinatura il vino è travasato in vasche di cemento vetrificato dove svolge la fermentazione malolattica.

Dopo un periodo di affinamento di alcuni mesi, viene imbottigliato e commercializzato non prima del 1° aprile successivo alla vendemmia.

## INVECCHIAMENTO

Si presta a invecchiamenti di 3-4 anni dalla vendemmia.

## CONSERVAZIONE

In locali freschi, asciutti e al riparo dalla luce.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20°C.

## ACCOSTAMENTI AL CIBO

Minestre asciutte, risotti, carni magre e formaggi a media stagionatura.