

cantine di  
**dōlia  
nova**



3 l



1,5 l



75 cl



37,5 cl

## ARENADA

撒丁岛莫妮卡DOC认证葡萄酒

MONICA DI SARDEGNA DOC



感官特点：

视觉：宝石红且带有紫色反射，陈化后偏石榴红色。

嗅觉：浓郁、持久、空灵的酒香，散发出覆盆子和樱桃的气息。

味觉：温热，持久且细腻的草本植物口感，丹宁含量适度。

酿酒葡萄品种：

90%莫妮卡（Monica），10%本土红葡萄

产区：

酒庄周边的种植地。地址特点为中等丘陵岩层，土壤特点为中度混合的中新世黏石灰土，气候特点为次干燥气候。

酿造技术：

对酿酒葡萄去梗破皮之后，在26℃的环境下恒温发酵8-10日。倒罐时，将葡萄酒倾注至玻璃内衬混凝土槽中，进行乳酸发酵，而后还需进行数月的精炼。灌装于4月1日之前，葡萄采摘后完成并上市销售。

陈化：

自葡萄采摘之日后，需要陈化3-4年。

保存方法：

请存放于阴凉避光处。

饮用温度：

18-20℃。

佐餐建议：

肉汁糊、意式烩饭、瘦肉和适度陈化奶酪的理想佐餐酒