



## DOLIA MONICA

撒丁岛莫尼卡

MONICA DI SARDEGNA DOC



### 感官特点：

视觉：深红宝石色，带有紫罗兰色反射，随着陈酿程度趋向于石榴红色。

嗅觉：浓郁而持久，空灵，酒香带有覆盆子和樱桃香气。

味觉：温暖，单宁适当，持久且带有淡淡的草涩。

### 酿酒葡萄品种：

莫尼卡

### 产区：

酒庄周边的种植地。地址特点为中质地土壤，由中新世粘土石灰岩组成，中等丘陵地形，亚干旱气候。

### 酿造技术：

去梗后，将葡萄送至发酵，发酵过程在26°C的温度下持续约8-10天。将酒渣分离后，在玻璃化水泥罐中进行乳酸发酵。在装瓶之前，在玻璃化水泥罐中老化几个月。

### 保存温度：

请存放于阴凉干燥避光处。

### 饮用温度：

18-20°C

### 佐餐建议：

干汤，意大利调味饭，瘦肉和中等陈化奶酪。