



3 l



1,5 l



75 cl



37,5 cl

DOLIA MONICA

MONICA DI SARDEGNA DOC



CARATTERI ORGANOLETTICI

Colore: rosso rubino intenso, con riflessi violacei, tendente al granato col procedere dell'invecchiamento.

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

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

UVAGGIO

Monica.

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, vengono avviate alla fermentazione che si protrae per circa 8-10 giorni alla temperatura di 26°C. Dopo la svinatura, lo svolgimento della fermentazione malolattica avviene in vasche di cemento vetrificato. Un affinamento di alcuni mesi in vasca di cemento vetrificato precede l'imbottigliamento.

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.