



ISELIS Rosso Monica di Sardegna DOC

CHF 21.00 | 10 cl = CHF 2.80

Die Farbe des Weins ist rubinrot. In der Nase recht präsente Aromen von Kirschen und Pflaumen mit Noten von Vanille und Zimt. Harmonisch und samtig am Gaumen mit weichen Tanninen, roten Früchten und Gewürzen, dazu einen langen Nachhall.

Produzent	Argiolas
Kategorie	Rotwein
Land	Italien
Region	Sardinien
Klassifizierung	DOC
Jahrgang	2021
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	14.5 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2027
Traubensorten	Carignano, Bovale Sardo, Monica
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	321749
Passt zu	Pasta, Grilladen, Lamm

Vinifikation

Der Most gärt ca. zwölf Tage bei etwa 28 °C. Danach reift der Wein ca. zwölf Monate in Barriques.

Geschichte

Monica ist eine der ältesten traditionellen Rebsorten Sardiniens. Sie wird mehr oder weniger überall auf der Insel angebaut, und wie es bei den sardischen Rebsorten oft der Fall ist, hat sie lokal verschiedene Namen. In erster Linie Monica di Sardegna, aber auch Monica di Spagna, "was uns wahrscheinlich einen Hinweis auf ihre antiken Ursprünge gibt, oder sogar Uva Mora.

