



Monica di Sardegna Perdera 2024

Er präsentiert sich im Glas mit einer intensiven rubinroten Farbe, in der Nase finden sich fruchtige Aromen von roten Früchten, Pflaume und Kirsche, blumige und würzige Noten, im Hintergrund Nuancen von Vanille. Am Gaumen ist er trocken, weich und fruchtig, mit etwas Restsüße im Abgang, typisch für die Sorte Monica, mit wenig Tanninen und lebendiger Säure, angenehm fruchtig und frisch im Abgang.

Produzent	Argiolas
Kategorie	Rotwein
Land	Italien
Region	Sardinien
Klassifizierung	DOC
Jahrgang	2024
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	12.5 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2030
Traubensorten	Monica
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	323347
Passt zu	Eintopf, Geflügel, Pasta

Vinifikation

Die Rebsorte Monica wird traditionell in Form eines kleinen Baumes angebaut. Nach der manuellen Ernte werden die Trauben bei einer kontrollierten Temperatur von 27-28°C über einen Zeitraum von 8-10 Tagen vergoren. Um die Sorteneigenschaften der Monica, einer ausschließlich auf Sardinien angebauten autochthonen Rebsorte, zu erhalten, wird der Wein ein Jahr lang ausgebaut, davon 6-8 Monate in neutralen französischen Eichenfässern und 4 Monate in Zementtanks, gefolgt von 2-3 Monaten in der Flasche.

