



## Monica di Sardegna Perdera 2024

CHF 14.50 | 10 cl = CHF 1.93

Il se présente dans le verre avec une couleur rouge rubis intense, au nez il y a des arômes fruités de fruits rouges, prune et cerise, des notes florales et épicées, à l'arrière-plan des nuances de vanille. En bouche, il est sec, doux et fruité, avec une douceur résiduelle en fin de bouche, typique du cépage Monica, avec peu de tanins et une acidité vive, agréablement fruité et frais en fin de bouche.

|                               |                          |
|-------------------------------|--------------------------|
| Producteur                    | Argiolas                 |
| Type d'article                | Vin rouge                |
| Pays                          | Italie                   |
| Région                        | Sardaigne                |
| Appellation                   | DOC                      |
| Millésime                     | 2024                     |
| Format                        | 75 cl                    |
| Alcool                        | 12.5 %                   |
| Température de consommation   | 16° - 18°                |
| Conservation                  | jusqu'en 2030            |
| Cépages                       | Monica                   |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites    |
| Numéro d'article              | 323347                   |
| Accord mets et vins           | Ragoûts, Volaille, Pâtes |

### Vinification

Le cépage Monica est traditionnellement cultivé sous la forme d'un petit arbre. Après les vendanges manuelles, les raisins sont fermentés à une température contrôlée de 27-28°C pendant une période de 8-10 jours. Afin de préserver les caractéristiques variétales de la Monica, cépage autochtone cultivé exclusivement en Sardaigne, le vin est élevé pendant un an, dont 6 à 8 mois en fûts de chêne français neutre et 4 mois en cuves de ciment, suivis de 2 à 3 mois en bouteille.

