



ISELIS Rosso Monica di Sardegna DOC

Le vin arbore une robe rubis. Au nez, on décèle des arômes très présents de cerise et de mûre, ainsi que des notes de vanille et de cannelle. En bouche, le vin est harmonieux et velouté, avec des tannins doux, des fruits rouges et des épices, puis une finale persistante.

Producteur	Argiolas
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Sardaigne
Appellation	DOC
Millésime	2021
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2027
Cépages	Carignano, Bovale Sardo, Monica
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	321749
Accord mets et vins	Pâtes, Grillades, Agneau

Vinification

Le moût fermente près de 12 jours à environ 28 °C et le vin est ensuite élevé en barrique pendant environ 12 mois.

Histoire

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.

