



ISELIS Rosso Monica di Sardegna DOC

CHF 21.00 | 10 cl = CHF 2.80

Il vino veste un colore rosso rubino. Al naso dominano aromi marcati di ciliegie e prugne con note di vaniglia e cannella. Armonico e vellutato al palato, con tannini morbidi, frutti rossi e spezie, termina in un finale lungo.

Produttore	Argiolas
Categoria	Vino rosso
Paese	Italia
Regione	Sardegna
Classificazione	DOC
Annata	2021
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2027
Vitigni	Carignano, Bovale Sardo, Monica
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	321749
Adatto a	Pasta, Carne alla griglia, Agnello

Vinificazione

Il mostro fermenta per una dozzina di giorni a circa 28°C, per maturare poi 12 mesi in barrique.

Storia

Monica ist eine der ältesten traditionellen Rebsorten Sardinien. 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.

