

DON EFISIO

MONICA DI SARDEGNA D.O.C. SUPERIORE



VITIGNO 100% Monica.

Uno dei vitigni sardi a bacca rossa di più antica introduzione.

Nella valle dell'oristanese trova un buon areale con la vicinanza del mare ed un clima tipicamente mediterraneo, dove i suoi grappoli mediamente grandi e spargoli arrivano a perfetta maturazione, dando origine a un vino fresco, di buona struttura e di ottima beva.

TERRENO Di natura sedimentaria, strutturalmente sciolti e drenanti, di medio impasto.

ESTENSIONE VIGNETO 10 ha

FORMA DI ALLEVAMENTO Guyot.

CONCIMI Organico naturale.

FITOFARMACI Tradizionali; zolfo e rame.

DISERBO Solo meccanico.

FERMENTAZIONE Vinificazione in rosso.

La macerazione dura circa 8/10 giorni a temperatura controllata intorno ai 24 °C.

AFFINAMENTO Leggero passaggio di 4 o 5 mesi in botti di rovere usate; segue un affinamento in vasca di cemento per almeno 6-7 mesi.

DESCRIZIONE Colore rosso rubino, al naso presenta sentori di frutti rossi e spezie. Al palato il vino è secco, fresco e piacevolmente morbido. Un vino di buona struttura ma anche di grande beva.

GRADO ALCOLICO 13 % vol

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Antipasti o primi piatti di terra, arrostiti di carne.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18-20 °C