

TRADIZIONE

Perdera



CLASSIFICAZIONE	Monica di Sardegna a Denominazione di Origine Controllata.
PROVENIENZA	Tenute in agro di Guamaggiore, Selegas, 200 metri sul livello del mare.
SUOLO	Struttura calcareo-argillosa, pendenza dolce, esposizione soleggiata e ventilata, piovosità 550 mm/anno circa.
UVAGGIO	Monica, Carignano, Bovale sardo.
CLIMA	Mediterraneo, inverni miti, precipitazioni limitate, estati molto calde e ventilate.
VENDEMMIA	Manuale, prime ore del mattino.
VINIFICAZIONE	Fermentazione a temperatura controllata di 27-28 °C per 8-10 giorni con estrazione moderata delle sostanze fenoliche. Evoluzione in vasche di cemento e per breve periodo in piccoli fusti di rovere francese.
CARATTERISTICHE	Colore: rubino intenso con sottotondo tipico del Monica. Olfatto: vinoso, intenso, caratteristico. Gusto: rotondo, sottogusto finale tendente quasi alla dolcezza gustativa tipica del Monica ad alberello.
CONSERVAZIONE	Ambiente temperatura 18 °C, umidità 75%, luce controllata, bottiglia orizzontale.
SERVIZIO	Calice di media grandezza, temperatura 16-18 °C.
ABBINAMENTI	Paste tradizionali al sugo, minestre di pesce saporite, trance di tonno alla brace, agnello in umido, pecorino media stagionatura.
FORMATO	0,75 L
CLASSIFICATION	Monica di Sardegna DOC.
PLACE OF ORIGIN	Estates in the countryside round Guamaggiore, Selegas, 200 metres above sea level.
SOIL	Limestone-clayey structure, soft slope, good sun and wind exposure, average rainfall about 550 mm/year.
GRAPE VARIETIES	Monica, Carignano, Bovale Sardo.
CLIMATE	Mediterranean, mild winters, limited rainfall, very hot and windy summers.
HARVESTING	By hand, in the early morning.
VINIFICATION TECHNIQUE	Fermentation at controlled temperature of 27-28 °C for 8-10 days with moderate extraction of phenolic substances. Development in cement tanks and for a short period in small casks of French oak.
TASTING NOTES	Colour: intense ruby red with an undertone typical of Monica. Nose: vinous, intense, characteristic. Palate: round, final aftertaste almost tending to sweetness, a typical feature of erect-shrub grown Monica grapes.
STORAGE	Constant temperature 18 °C, humidity 75%, controlled light, horizontal bottle.
SERVING	Medium sized goblet, temperature 16-18 °C.
FOOD MATCHES	Traditional pasta dishes dressed with tomato sauce, tasty fish stews, slices of grilled tuna fish, stewed lamb, pecorino cheese, medium matured.
SIZE	0.75 lt

