



Monica I Fiori

I FIORI MONICA DI SARDEGNA Denominazione Di Origine Controllata

Rosso

Questo vino si chiamava precedentemente Elima

Uve – Monica 100%.

Vigne e metodo di coltivazione – Località “Su stani saliu” (Serdiana), alberello tradizionale.

Età della vigna – 25/30 anni.

Resa – 70/80 quintali/ettaro.

Terreni e Giacitura – Argilloso calcarei poveri di scheletro.

Vinificazione, Maturazione, Affinamento – Le uve previa pigiadiraspatura seguono una macerazione, con l’innesto di lieviti selezionati, a temperatura controllata di 20° C della durata di cinque giorni minimo. Dopo la svinatura la fermentazione prosegue, sempre a temperatura controllata in tini in acciaio inox. Terminata la fermentazione, dopo leggere chiarifici, l’affinamento prosegue per circa 6 mesi in vasche di cemento sotterranee e in bottiglia per 2/3mesi.

Degustazione – Colore rubino intenso con unghia leggermente violacea, molto limpido. Profumo intenso e persistente con discreta concentrazione di note vegetali e speziate dalle quali emerge una leggera nuance di liquirizia. Sapore asciutto e morbido, piacevolmente fresco, equilibrato e armonico di buona persistenza gusto olfattiva.

Abbinamenti e modo di servizio – Antipasti magri, minestre asciutte e in brodo anche con salse saporose, carni bianche in tegame e grigliate, formaggi caprini e pecorini di media stagionatura.

Temperatura di Servizio: Servire a 16-18° C