ACQUISTATO IL .....

"Arenada" Monica di Sardegna DOC 2022 2022



Piacevolmente caldo e giustamente tannico

Tra i vitigni autoctoni, cioè tipici della regione Sardegna, non si può non ricordare il Monica di Sardegna, uno dei più antichi coltivati in regione. Storicamente viene utilizzato per produrre sia vini rossi che rosati. Il vitigno Monica è alla base di questo Arenada, proposto da Cantina Siociale di Dolianova. 90% Monica, 10% uve rosse autoctone, tutte le uve provengono da vigneti vicini alla cantina, dove il clima caldo, quasi arido, caratterizza pesantemente la qualità delle uve prodotte. Dopo diraspapigiatura, le uve giunte in cantina a pochi minuti dalla vendemmia vengono avviate alla fermentazione che in complesso si protrae per 8-10 giorni. Dopo la svinatura, il vino viene travasato in vasche di cemento vetrificato dove svolge la fermentazione malolattica. Quindi, dopo un periodo di affinamento di alcuni mesi, viene imbottigliato e commercializzato. Non prima, però, del 1° aprile successivo alla vendemmia. Colore rosso rubino con riflessi violacei, tendente al granato con l'invecchiamento, al naso rivela un profumo intenso e persistente. Etereo, vinoso, con sentori di lampone e di ciliegia. In bocca, infine, è piacevolmente caldo e giustamente tannico. Lungamente persistente, conserva una delicata vena erbacea. E' un calice perfetto per accompagnare minestre asciutte, risotti, carni magre e formaggi di media stagionatura.

Fondata nel 1949 da trentacinque viticoltori, Cantine di Dolianova è cresciuta ed è prosperata nel tempo, fino a raggiungere traguardi che certamente ai tempi non erano neppure lontanamente immaginabili. Oggi i soci sono più di trecento e, cosa molto importante da sottolineare, molti di loro sono oggi i figli o i nipoti dei soci fondatori. In una sorta di passaggio generazionale, tanto apprezzato nel mondo del vino. Oggi le Cantine possono contare dunque su un patrimonio di circa 1200 ettari di vigneti propri, per lo più concentrati nel Parteolla, nel sud della Sardegna, una delle parti più assolate dell'isola. Grazie a questo patrimonio, i commerciali dell'azienda sono in grado di vendere oltre quattro milioni di bottiglie all'anno. Numeri questi che, in un panorama viticolo come quello sardo, fanno di Dolianova una delle più grandi e virtuose realtà del settore. La produzione della Cantina è focalizzata (come è giusto che sia) sui tanti vitigni autoctoni dell'Isola. Dal Cannonau, alla Monica, dal Nuragus, al Vermentino, al Nasco, alla Barbera Sarda e al Moscato.

La Vigna

Terreno	Suoli di medio impasto composti da calcari argillosi
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sardegna
Uve	Monica 90%, 10% uve rosse autoctone
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	Entro 5 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Le uve, dopo diraspapigiatura, sono avviate alla fermentazioneche si potrae per 8-10 gioni alla temperatura di 26°C. Alla svinatura il vino è travasato in vasche di cemento vetrificato dove svolge la fermentazione malolattica. Dopo un periodo di affinamento e commercializzato non prima del 1° aprile successivo alla vendemmia.
Sensazioni	Profumo intenso e persistente, estereo, vinoso, con sentori di lampone e di ciliegia. Sapore, caldo giustamente tannico, persistente, con delicata vena erbacea. Si accosta a minestre asciutte, risotti, carni magre e formaggi a media stagionatura.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821