ACQUISTATO IL .....

"Perdera" Monica di Sardegna DOC 2022 2022



Dalla tenuta di Sisini

La tenuta di Sisini di Argiolas si estende per circa 60 ettari sulle colline dell'omonimo comune. Siamo nel Sud della regione, non lontano dalla sede della cantina. Qui i vigneti godono di ottime esposizioni e crescono sani e forti a un'altitudine compresa tra i 250 ed i 300 metri sul livello del mare. Questa condizione pedoclimatica mite è ideale per la produzione di uve di qualità, da cui Argiolas ricava bianchi e rossi importanti. Perdera, Monica di Sardegna DOC, ha un colore rosso rubino intenso. Al naso sono evidenti i profumi vinosi e intensi. In bocca è rotondo, con un finale che tende quasi alla dolcezza, molto tipico per il vitigno Monica. Da servire con piatti caratterizzati da un sapore intenso, questo Perdera può anche accompagnare minestre di pesce saporite o, per chi ama i sapori davvero intensi, anche con il classico agnello in umido.

Serdiana, nelle campagne di Sibiola, Sisini, Sa Tanca, Vigne Vecchie e Is Solinas. Sono queste le cinque tenute, per oltre 200 ettari complessivi, che la famiglia Argiolas possiede nel sud della Sardegna. Appezzamenti scelti con cura, per il suolo, l'esposizione, il clima e l'altitudine. Ogni tenuta è diversa, come diverse sono le uve che vi nascono e i vini che vi si creano. La storia della cantina Argiolas inizia alla fine degli anni Trenta, quando Antonio dà vita alla sua nuova impresa agricola. Grazie al suo impegno, per decenni, la cantina cresce e si afferma, in Sardegna e anche fuori. Così è stato anche con l'arrivo dei figli e, oggi, dei nipoti. La terza generazione della famiglia. Conservare e custodire intatta la meravigliosa natura sarda è una responsabilità importante. Un impegno quotidiano che guida le azioni della famiglia Argiolas, ogni giorno, in ogni decisione.

La Vigna

Terreno	Struttura calcareo-argillosa, pendenza dolce, esposizione soleggiata e ventilata, piovosità 550 mm/anno circa
Esposizione	
Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sardegna
Uve	monica, carignano e bovale sardo
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di carne, Menu di pesce
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
Sensazioni	COLORE: Rubino intenso con sottofondo tipico del Monica PROFUMO: Vinoso, intenso, caratteristico SAPORE: Rotondo, sottogusto finale tendente quasi alla dolcezza gustativa tipica del Monica ad alberello

© 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