ACQUISTATO IL .....

"Insvla" Monica di Sardegna DOC 2023 2023



Dedicato all’intera Sardegna

Si chiama Insvla, è una Monica di Sardegna DOC, ed è proposta qui da Cantine Sardus Pater. Questi sono i tre elementi fondamentali di questo vino che è idealmente dedicato all'intera Sardegna. Rosso giovane di pronta beva, nasce da una lavorazione in purezza di uve Monica, vitigno tipico dell'isola. Grappoli ricchi di colore e profumi che crescono e si sviluppano su piante allevate ancora con il tradizionale sistema ad alberello, a piede franco. Dopo la vendemmia, che chiaramente si svolge a mano, le uve vengono rapidamente conferite in cantina per dare inizio alla fase di trasformazione. Si procede quindi con la fermentazione in vasche d'acciaio per circa 10 giorni. Dopo la svinatura, poi, il vino matura per circa 12 mesi in vasche di cemento e, dopo l'imbottigliamento, completa l'affinamento con almeno altri 3 mesi di bottiglia. Solo a quel punto Insvla è pronto per finire sugli scaffali e nelle cantine di tanti appassionati. Colore rosso rubino, con leggeri riflessi granato, al naso stupisce per il bouquet fine, con aromi di piccoli frutti rossi e sentori di macchia mediterranea. In bocca è ampio, vellutato, armonioso ed equilibrato, con un finale persistente. Servito non eccessivamente caldo, attorno ai 14/16°C, questo rosso della tradizione isolana accompagna bene primi e secondi a base di carni rosse. Ottimo anche con il tipico porcellino sardo cotto alla brace.

La Cantina Sardus Pater è una cooperativa nata nel 1949. Oggi può contare sulla collaborazione di circa 200 soci che lavorano circa 300 ettari di superficie vitata di proprietà. La principale vocazione della cantina è quella di produrre il pregiato Carignano del Sulcis, con uve raccolte in vigneti storici ancora a piede franco. I soci seguono tutte le fasi della produzione, dalla coltivazione delle vigne, alla fase produttiva, fino all'affinamento dei vini e l'imbottigliamento. Il processo produttivo segue tecniche colturali tradizionali che, combinati con le moderne tecnologie e con rigorosi controlli di qualità, permette di realizzare una produzione interamente certificata.

La Vigna

Terreno	Medio impasto
Esposizione	Sud
Allevamento	Alberello latino
Densità imp.	7000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sardegna
Uve	Monica di Sardegna 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Dopo la vendemmia, si procede alla fermentazione in vasche d’acciaio a 24-26°C, per circa 10 giorni. Il vino matura 12 mesi in cemento e dopo l’imbottigliamento, completa l’affinamento con 3 mesi di bottiglia prima della messa in commercio.
Sensazioni	Colore rosso rubino, con leggeri riflessi granato. Al naso ha un bouquet fine, con aromi di piccoli frutti rossi e sentori di macchia mediterranea. Al palato è ampio, vellutato, armonioso ed equilibrato. Finale persistente. Servire a temperatura ambiente intorno ai 14°/16°C

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