ACQUISTATO IL .....

"Iselis" Rosso Monica di Sardegna DOC 2019 2019



Antica tradizione sarda

Il Monica è uno dei vitigni sardi di più antica tradizione. Viene coltivata più o meno ovunque sull'isola e, come spesso accade ai vitigni sardi, viene localmente chiamata con nomi differenti. Monica di Sardegna, prima di tutto, ma anche Monica di Spagna, "dato che probabilmente ci fa capire le sue antiche origini, o addirittura Uva Mora. Argiolas propone questo piacevole Iselis, Monica di Sardegna DOC, prodotto a partire da uve raccolte nei suoi vigneti situati nel cuore della Sardegna meridionale. Piante che affondano le radici in suoli ricchi di calcare, capaci di portare a maturazione grappoli concentrati e ricchi di aromi. Vinificazione accurata e maturazione di circa un anno in barrique di rovere, Iselis si presenta nel bicchiere di un bel colore rosso rubino. Al nasi è intenso e avvolgente, con note di frutta rossa, marasca e prugna in bella evidenza. Poi ricordi netti di vaniglia e cannella dovuti al passaggio in legno. In bocca è piacevolmente armonico e vellutato, con tannini dolcissimi e maturi. Frutta rossa e spezie sono in perfetto equilibrio, mentre il finale è lungo e piacevole. In tavola non ha problemi a trovare il giusto abbinamento. Che si tratti di un primo tradizionale al sugo o una minestra di pesce saporita. Perfetto anche con un semplice pezzetto di pecorino sardo di media stagionatura.

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	Calcareo, suoli derivanti da sedimenti calcareo marnosi.
Esposizione	est
Allevamento	cordone speronato/guyot
Densità imp.	4600

Il Vino

Tipologia	Rosso fermo DOC
Provenienza	Sardegna
Uve	90% monica 5% Carignano 5% bovale
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 8/10 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Macerazione a temperatura controllata di 28-30 °C per circa 10-12 giorni. Svolgimento della fermentazione malolattica in vasi vinari di cemento vetrificato per 10-15 giorni.
Sensazioni	Colore: rosso rubino. Olfatto: intenso ed avvolgente, frutta rossa marasca e prugna in evidenza, dolcemente accompagnate da note di vaniglia e cannella. Gusto: armonico e vellutato con tannini dolcissimi, frutta rossa e spezie in perfetto equilibrio, finale molto lungo e piacevole.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821