



ACQUISTATO IL .....

"Perdera" Monica di Sardegna DOC 2021

2021

## 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. Appezamenti 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** Rosso fermo DOC

**Provenienza** Sardegna

**Uve** monica, carignano e bovale sardo

**Gradazione** 14% 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

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