

Prestige


PODERI
PARPINELLO
Alghero

Monica di Sardegna

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

SUPERIORE

La storia di Monica è un intreccio di fascino e mistero. Furono alcuni monaci spagnoli a impiantare questo vitigno intorno al Mille proprio tra Sassari e Alghero. I Camaldolesi poi, in piena dominazione Aragonese lo fecero conoscere al resto dell'Isola

Gradazione alcolica	14.0 % Vol.
Capacità	750 ml
Vendemmia	Manuale con selezione dei grappoli
Vinificazione	Fermentazione a temperatura controllata con macerazione di 10-12 giorni
Affinamento	Almeno un anno di affinamento in botte di rovere francese e bottiglia
Esame visivo	Rosso rubino intenso con riflessi brillanti
Esame olfattivo	Profumo intenso di fiori e frutti rossi
Esame gustativo	Al gusto è equilibrato, morbido, di ottima struttura, elegante
Abbinamenti	Esalta gli antipasti a base di salumi e formaggi. Accompagna egregiamente i piatti a base di carni bianche e rosse
Temperatura di servizio	18 °C 64 °F

