Monica di Sardegna

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Molas

Uvaggio	100% Monica
Vinificazione	Macerazione per 10-12 giorni
Zuccheri residui	3 g/l
Acidità totale	4,5 g/l

%	12,5
	750ML
	18°-20°C

Il vitigno rosso Monica è uno dei più antichi della Sardegna; dalle uve vendemmiate alla fine di settembre si ottiene un vino dal caratteristico sapore secco, giustamente tannico che ricorda spiccatamente il sapore dell'uva madre. Il colore rosso vermiglio chiaro tende a scurirsi verso l'amaranto con l'invecchiamento, sebbene la sua struttura di media consistenza non ne consiglia l'invecchiamento prolungato. Con il suo delicato aroma vinoso si dimostra un compagno adatto a tutto il pasto, ma da il meglio di se con salumi e formaggi di media stagionatura.

Bottiglia	Bordolese da 360gr - h 293 mm - Ø 74 mm
EAN bottiglia	8002695 003115
Cartone	Da 6 bottiglie (mm 225 x 152 - h 301mm - peso totale kg 7,00)
EAN cartone	8002695 900438
Pedana	EPAL - 125 cartoni: 5 strati da 25 (peso totale kg 890 - h 1,65 m)