

OLTRELUNA

Monica di Sardegna
DOC



Non conosciamo l'esatta origine del vitigno Monica. Ciò che è certo è che fu portato in Sardegna e piantato intorno al 1400 dai monaci camaldolesi. Da qui il nome uva dei monaci, uva monaca e infine Monica. Oltreluna un invito a esplorare e scoprire questo splendido vitigno.

Uve: Monica 100%

Zona di produzione: Sud Sardegna

Metodo di allevamento: Cordone Speronato

Terreni: argilloso, calcarei poveri di scheletro

Vinificazione, Maturazione, Affinamento: Le uve previa pigia diraspatura seguono la fermentazione alcolica e poi la malolattica, con lieviti selezionati, a temperatura controllata di 20° per circa 30 giorni. Dopo la svinatura e dopo una leggera chiarifica il vino prosegue il suo affinamento in acciaio inox e poi per 6 mesi in vasche di cemento sotterranee e in bottiglia per almeno tre mesi.

Degustazione: colore rubino intenso con unghia violacea, limpido. Profumo intenso e persistente con discreta concentrazione di frutti rossi e note vegetali e speziate. Morbido e con una piacevole componente tannica, fresco equilibrato e armonico di buona persistenza gusto olfattiva.

Abbinamento e Servizio: Antipasti magri, minstre asciutte e in brodo anche con salse saporose, carni bianche in tegame e grigliate, formaggi caprini e pecorini di media stagionatura.