

PERLORO

Monica di Sardegna
DOC



PerLoro, un tributo all'antica civiltà nuragica dell'isola. Oltre 4.000 anni fa costruirono imponenti nuraghe in pietra. Su Nuraxi di Barumini, raffigurato sull'etichetta, è considerato il simbolo di quell'epoca.

Uve: Monica 100%.

Zona di produzione: Sud Sardegna

Metodo di allevamento: Cordone Speronato

Terreni: argilloso, calcarei ricchi 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 legno con l'utilizzo di botti di medie dimensioni per circa 12 mesi. Infine, il processo prosegue in bottiglia per almeno tre mesi.

Degustazione: colore rubino intenso, limpido. Profumo intenso e persistente con concentrazione di frutti rossi (more, ribes, mirtilli), note vegetali e speziate. Morbido e con una piacevole componente tannica, fresco equilibrato e armonico di buona persistenza gusto olfattiva.

Abbinamento e Servizio: Carni rosse alla griglia o brasate, primi piatti saporiti e piccanti, formaggi stagionati.