KANARE®

MONICA DI SARDEGNA DOC

Testimoni della tipicità sarda, sono vini con una lunga tradizione. Prodotti da un unico vitigno, perfettamente integrati nel nostro territorio e nella nostra storia.

INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE	Terreno del Parteolla in provincia di Cagliari.
TIPO DI TERRENO	Medio impasto, formato da sedimenti marnosi del Miocene, tessitura franco-argillosa, buona capacità drenante, buona fertilità, giacitura pianeggiante.
VITIGNO	Monica 100%
FORMA DI ALLEVAMENTO	Controspalliera, con potatura a guyot.
EPOCA DELLA VENDEMMIA	3° decade di Settembre.
RESA MEDIA	80 quintali a ettaro.
VINIFICAZION	In presenza delle proprie vinacce, per 10 giorni, a temperatura controllata di 25 °C, in recipienti di acciaio inox.
AFFINAMENTO	In acciaio, per sei mesi, in presenza dei propri lieviti.
ESAME ORGANOLETTICO	Colore rosso rubino di media intensità, con riflessi violacei, tendenti all'amaranto con la maturazione. Profumi con note fini di frutti rossi e fiori di campo. Gusto secco, fresco, delicatamente tannico, di buon equilibrio e di media struttura.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Paste asciutte al ragù, carni bianche, formaggi di media stagionatura.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16 – 18 °C.
BOTTIGLIA	Bordolese da 750 ml.

F.LLI TRAVERSO S.S.A, - VIA SOFIA 16 , CAGLIARI (CA) TEL. +39 348 7928002
societaagricolatraverso@gmail.com - agricolatraverso@pec.it