



ALTER NOS

CLASSIFICAZIONE

Monica di Sardegna DOC superiore

SIGNIFICATO DEL NOME

In onore della tradizione facciamo omaggio all'Alter Nos, colui che rappresenta l'incontro tra la religiosità e l'autorità durante la cerimonia di Sant'Efsio, una delle feste più sentite e partecipate della Sardegna.

VINIFICAZIONE

Macerazione a temperatura controllata sui 26/28° in vinificatori di acciaio inox per 14/15 giorni. Fermentazione malolattica in vasche di cemento vetrificato. L'evoluzione avviene in tonneaux di rovere per circa 12 mesi e prosegue per circa 6 mesi in bottiglia.

ABBINAMENTO

Pasta, risotti, arrosti e stufati di carni rosse, agnello, formaggi di media stagionatura.



Rosso rubino



Intenso ed avvolgente, frutta rossa, more selvatiche e prugna, con leggere note balsamiche, di vaniglia e speziate.



Di struttura, armonico e vellutato, dai tannini dolci in perfetto equilibrio. Finale lungo e piacevole.

UVE

Monica. Le prime tracce della coltivazione di questo nobile vitigno in provincia di Cagliari risalgono al 1887, come è riportato nei registri ampelografici. Vitigno di medio-alta vigoria e di buona resistenza. Matura nella terza decade di settembre.