



BINGIAS MONICA

CLASSIFICAZIONE

Monica di Sardegna DOC

SIGNIFICATO DEL NOME

Traduzione in lingua sarda di "vigne"

DESCRIZIONE

Il colore rosso brillante unito all'intensa fragranza conferiscono un gusto armonioso, sapido, asciutto, gradevole ed un retrogusto piacevole e persistente. Uvaggio 85% Monica di Sardegna DOC e 15% uve a bacca rossa autorizzate. Il nostro Monica di Sardegna DOC è un vino di classe.

VIGNETO

Allevamento a spalliera, Densità media d'impianto 5.000 ceppi / Ha.
Produzione di circa 120 q.li / Ha.

VINIFICAZIONE

Le uve selezionate vengono avviate alla pigiatura. La pasta mosto ottenuta viene trasferita in maceratori per essere avviata alla fermentazione alcolica a temperatura di 24°-26°C. Il vino viene messo in bottiglia per un ulteriore affinamento.

CALICE CONSIGLIATO

Calice con una larga imboccatura.

ABBINAMENTO

Salumi, carni bianche, formaggi.



Rosso rubino chiaro,
brillante



Intenso etereo gradevole e
fruttato con note di rosa



Asciutto, sapido con
caratteristico retrogusto

UVE

85% Monica, 15% uve a bacca rossa autorizzate per la zona

GRADAZIONE ALCOLICA

13 % vol

TERRENO

Terreno di pianura con suolo sabbioso-argilloso

TEMP. DI SERVIZIO

18°-20° C.

AFFINAMENTO

minimo mesi 1 in bottiglia

FORMATO BOTTIGLIA

lt 0,75