



## DUCA DI MANDAS

### CLASSIFICAZIONE

Monica di Sardegna DOC

### SIGNIFICATO DEL NOME

Nome dedicato al ducato di Mandas che governò dal 1614 al 1843.

### DESCRIZIONE

Un rosso vivo brillante. Profumo gradevolmente intenso e sapore armonioso. Uvaggio 90% Monica di Sardegna e 10% uve a bacca rossa autorizzate. Affinato un mese in bottiglia.

### VIGNETO

Allevamento misto a spalliera e ad alberello. Densità media d'impianto 5.000 ceppi / Ha. Produzione di circa 100 q.li / Ha.

### VINIFICAZIONE

Le uve selezionate, vengono avviate alla pigiatura. La pasta mosto ottenuta, viene trasferita in maceratori per essere avviata la fermentazione alcolica a temperatura di 25°-28° C. Il vino viene messo in bottiglia per un ulteriore affinamento.

### CALICE CONSIGLIATO

Calice con una larga imboccatura.

### ABBINAMENTO

Salumi piccanti, primi piatti strutturati, carni bianche e rosse, formaggi.



Rosso rubino chiaro,  
brillante



Vinoso gradevolmente  
intenso



Asciutto, sapido, armonico  
con caratteristico retrogusto

#### UVE

90% Monica, 10% uve a bacca rossa autorizzate per la zona

#### GRADAZIONE ALCOLICA

13 % vol

#### TERRENO

di pianura con suolo fertile, fresco, profondo e di medio impasto

#### TEMP. DI SERVIZIO

18°-20° C.

#### AFFINAMENTO

minimo mesi 1 in bottiglia

#### FORMATO BOTTIGLIA

lt 0,75