

Perdera 2023

Monica di Sardegna Superiore DOC

Spécialité par lot



Découvrez la Sardaigne. La mission de la maison Argiolas est de produire des cuvées exclusivement à partir de cépages historiquement établis en Sardaigne.

Région : Sardaigne

Cépages: 90% Monica, 5%, Carignano, 5% Bovale Sardo

Vinification: Vendange manuelle. La fermentation se fait à

température contrôlée pour 8 à 10 jours avec extraction modérée des substances phénoliques. Une partie du vin vieillit en barrique de chêne français tandis que l'autre partie repose en cuve de béton, le tout pour 3 mois. Une brève période d'affinement en bouteille

suivra avant la mise en vente.

Dégustation: Couleur rubis intense avec la nuance

caractéristique du Monica. Arômes de cerise et fruits rouges mûrs complémentent des notes profondes de cassis et poivre noir. En bouche, les tannins sont fermes et l'acidité bien intégrée ce qui en fait un vin ayant une bonne structure et

une finale persistante.

Accords: Excellent avec les pizzas, les pâtes avec sauce

tomate, les bruschetta et les terrines, ce vin est traditionnellement servis avec les poissons

grillés en Sardaigne.

Service: Entre 16-18°C.

Code SAQ: 424291

Prix: 19,05\$

Prix licencié: 16,55\$

UVC: 12

