



MEREGALLI FRANCE



PERDERA – MONICA DI SARDEGNA DOC – DOMAINE ARGIOLAS

ARGIOLAS
L'ARTE, LA VIGNA, IL VINO



Le Monica est l'un des cépages les plus anciens de Sardaigne, présent dans toute l'île en petites quantités. Argiolas nous offre ici une parfaite introduction à cette variété trop souvent oubliée, qui enrichit vraiment le patrimoine vinicole de l'Italie.

RÉGION : Sardaigne

CÉPAGES : 90% Monica, 10% Carignano et Bovale

VIGNOBLE : Situé à Sisini, dans la commune de Senorbì, entre 250 et 300m d'altitude, sur des sols calcaires composés de marne.

VINIFICATION : Fermentation spontanée en cuve inox à température contrôlée pendant environ 8 à 10 jours. Affinage en cuve de ciment vitrifié puis pendant une courte période en petit fut de chêne français.

ROBE : Rouge rubis intense.

NEZ : Peu après l'ouverture, le vin s'enrichit d'arômes de cerises, de myrtilles et d'épices douces.

BOUCHE : Assez souple, elle s'épanouit longuement sur une finale presque suave typique du Monica.

ACCORD : Idéal en accompagnement de pâtes en sauce à la viande, de viande grillée ou de fromage de brebis et de vache.