

# UDUS

ritorno alla vite

## MONICA DI SARDEGNA DOC

*Vino rosso*

**VITIGNO:** Monica 100%.

**METODO DI COLTIVAZIONE:** biologico.

**FORMA D'ALLEVAMENTO:** controspalliera con potatura Guyot.

**RESA MEDIA:** 80 quintali/ettaro.

**VINIFICAZIONE:** in acciaio con macerazione delle vinacce per 8-10 giorni a temperatura controllata di 25-26°C e frequenti rimontaggi.

**AFFINAMENTO:** in acciaio per 6 mesi in presenza dei propri lieviti.

**COLORE:** rosso rubino mediamente intenso con riflessi violacei.

**PROFUMO:** note intense e fini di frutti rossi,

fiori e delicate note erbacee.

**GUSTO:** fresco e sapido, delicatamente tannico, di buon equilibrio

e di media struttura.

**ABBINAMENTI:** paste al ragù, carni bianche, formaggi

a media stagionatura.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16°C.

I CLASSICI



S.S. Agricola Viticola 3C • Assemini (CA), Sardegna • Italia

+39 371 441 9483 • [info@udus.it](mailto:info@udus.it) • [www.udus.it](http://www.udus.it)

