

Linea Classica

## KAREL

## Monica di Sardegna D.O.C.



Originato dal vitigno autoctono monica. Tipico vino rosso di sardegna. Si abbina tradizionalmente agli antipasti di terra, ai formaggi di media stagionatura e alle carni in umido.

## NOTE VINICOLE

KAREL	
<b>Terreno:</b>	Pietroso e calcareo
<b>Clima:</b>	Mediterraneo, con inverni miti, piogge moderate ed estati calde e ventilate
<b>Vendemmia:</b>	Intorno alla quindicina di settembre con gr/l 210 di zuccheri
<b>Vinificazione:</b>	Diraspatura e pigiatura soffice, Macerazione a temperatura controllata di 24/26°C per 8 giorni; rimontaggi ogni 6 ore per 10 minuti
<b>Affinamento:</b>	In serbatoi di acciaio per 5-6 mesi
<b>Imbottigliamento:</b>	In atmosfera di azoto; tappo di sughero naturale mm 44x26
<b>Dati Analitici:</b>	Grado alcolico 12,5-13,5% vol., acidità totale gr/l 5 in acido tartarico, zuccheri residui gr/l 2,5
<b>Caratteri organolettici:</b>	Colore rosso rubino, con riflessi violacei, profumo intenso e fine, gusto morbido, sapido, giustamente tannico, di medio corpo
<b>Abbinamenti:</b>	Delizioso se abbinato ad arrostiti di carni rosse o carni in umido, formaggi freschi e semistagionati
<b>Temperatura di Servizio:</b>	14/16°C
<b>Formato:</b>	37,5 cl - 75 cl