

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

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