

## Vins Atzeni

### Azienda Agricola Atzeni

S.S. 128 Km. 8+500 Loc. Campu Carradori,

09020, Samatzai (CA), Sardaigne, Italie

Portable: 346 61.50.343

E-mail: info@viniatzeni.it

Site Web: www.viniatzeni.it



## Monica de Sardaigne DOC/AOC

### Elevage

Zone de production: Samatzai (CA), Italie

Région géographique: Trexenta, Sardaigne

Altitude : 150 m

Exposition: Sud, Sud-Est, Sud-Ouest

Terroir: à tendance alcalin, constitué de grès calcaires et de débris rocheux avec présence négligeable de squelette du sol

Age des vignes: 10 ans

Système d'élevage : Guyot

Densité de plantation (ceps par ha): 3500-4000 ceps par hectare

Cépage: Monica

### Vinification

Méthode de récolte: à la main en petits contenants

Vinification: Fermentation naturelle avec levures indigènes, macération de dix jours en contact avec les peaux de raisins, foulage.

Affinage : à la fin de la fermentation, le vin a été soutiré dans des fûts de chêne de 10 hl pour effectuer la fermentation malolactique

Production annuelle: 1.000 bouteilles

Degré alcoolique (%): 14

### Note de dégustation :

Robe: brillant rouge grenat avec des arômes de cassis et de myrtille.

En bouche, entrée douce et enveloppante , après le vin offre des notes florales et de fruits frais soutenus par une bonne minéralité. Une bonne persistance et fraîcheur concluent la dégustation.

Température de service conseillée : 16°C