



TP

MONICA DI SARDEGNA

Denominazione di Origine Controllata

SUPERIORE

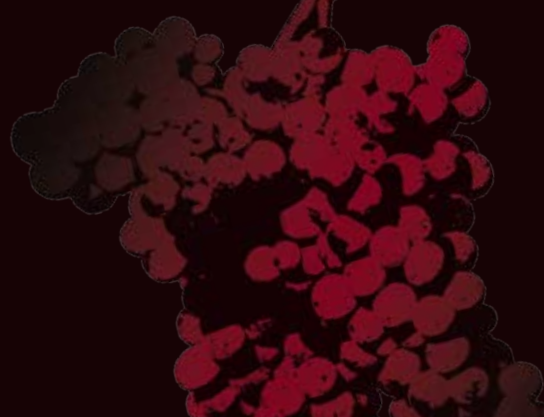
La storia di Monica, così legata all'Algherese, è un intreccio di fascino e mistero. Furono alcuni monaci spagnoli a impiantare questo vitigno intorno al Mille proprio tra Sassari e Alghero.

I Camaldolesi poi, in piena dominazione aragonese, lo fecero conoscere al resto dell'Isola.

SUPERIOR

The history of Monica wine is inseparably entwined in the mystery and fascinating tradition of Alghero. At the turn of the 11th century a few Spanish monks planted this grape variety in the area between Sassari and Alghero.

Under the reign of the Aragonese, it was the Camaldolesi who promoted the wine all over the rest of the island with such a degree of success, that today it is amongst the most popular red grape varieties on the island.



CARATTERISTICHE
TECNICHE /
TECHNICAL CHARACTERISTICS

Gradazione alcolica / *Alcohol content*
Capacità/ *Volume*
Potatura e Vendemmia / *Pruning and harvest*

Vinificazione / *Vinification*
Esame visivo / *Visual*

Esame olfattivo / *Olfactory*

Esame gustativo / *Taste*

Abbinamenti / *Suggested with*

Temperatura consigliata di servizio /
Recommended serving temperature

PODERI
Parpinello
ALGHERO

13,5-14% vol.

750 ml

A mano con una rigorosa selezione dei grappoli /
Manually, with the selection of grape clusters.

Macerazione per 10-12 giorni / *Maceration for 10-12 days.*

Colore rubino dal timbro chiaro e brillante /
Deep red in colour.

Profumi intensi con armonie fresche di fiori e frutti rossi /
Notes of wild flowers, mature red fruits and a hint of spice.

Asciutto e morbido in un avvolgente equilibrio.

Di ottima struttura si distingue per l'eleganza /
Dry, smooth flavour and elegantly structured.

Si esalta con antipasti e formaggi. I salumi sono i suoi
ideali, predilige i sapori tipici della grande cucina sarda
a base di carni bianche e rosse / *Delicious with canapés and
cheeses. Excellent with salami, it also complements the typically
rich flavours of Sardinian dishes containing red and white
meat to perfection.*

18°C

64°F

La cantina sorge in località Janna de Mare circondata da
un oliveto e da vigneti che si estendono su un terreno
con presenza di marne calcaree, conglomerati ed arenarie adatto
a produrre uve di ottima qualità.

Le tecniche colturali adottate, attente all'innovazione pur nel
rispetto della tradizione e dell'ecosistema del territorio,
sono arricchite dalla creatività, passione ed esperienza
maturata in mezzo secolo di attività in Sardegna dall'enologo
Giampaolo Parpinello.

*The cellar is located in the locality named Janna de Mare
and is surrounded by olive groves and vineyards that stretch out
on a terrain of calcareous marl, conglomerate and sandstone,
the perfect combination to ensure excellent quality wines.*

*We implement the newest innovations in our cultivation methods,
with respect to tradition and the ecosystem of our geographical
location. The most important factor, however, is the creativity,
passion and extensive experience of over 50 years in Sardinia
of the oenologist Giampaolo Parpinello.*

