

2020 Iselis Monica di Sardegna Superiore DOC

Argiolas | Sardinien

Monica ist eine alte, sardische Rebsorte, die, wie viele sardische Trauben, vermutlich während der 400 jährigen, spanischen Besetzung auf die Insel kam. Mittlerweile gehört Monica, neben Carignano und Cannonau, zu den wichtigsten roten Reben Sardiens. Die Trauben für den Iselis wachsen auf einem kalkhaltigen Mergelboden, werden nach der Lese kurz mazeriert und bei 28-30°C kontrolliert vergoren. Nach der malolaktischen Gärung reift der Iseli für 12 Monate in Betonfässern und mindestens weitere 6 Monate auf der Flasche. Er zeigt sich im Glas als fruchtig-opulente Variante dieser vielschichtigen Rebsorte.



Sensorik

Farbe	rubinrot
Duft	Vanille, gute Würze, rote Pflaume
Geschmack	cremige Struktur, weiche Säure, kräftig

Wissenswertes

Ausbau	Betontank
Trinkreife	2024-2027
Trinktemperatur	16-18°C

Speiseempfehlung

Spanferkel, mittlereifere Hartkäse, weiche Salsiccia

Produzent

Das heute 230 Hektar große Weingut Argiolas ist aus einem kleinen Familienbetrieb heraus entstanden. Antonio Argiolas gründete das Weingut im Jahre 1938 in der Stadt Serdiana im Süden Sardiens. Mittlerweile arbeitet bei Argiolas bereits die vierte Generation mit dem jungen Kellermeister Mariano Murru und noch immer beraten durch den berühmten Winemaker Giacomo Tachis. Bei Argiolas wird ein breites Portfolio unterschiedlicher Weine gekeltert. Von angenehm ausgewogenen Alltagsweinen bis hin zu konzentrierten Spitzengewächsen, die auch international viele Auszeichnungen erhalten. Stets im Fokus sind dabei die sardischen Rebsorten Cannonau, Carignano, Vermentino und Nuragus. Argiolas ist ein großes Weingut und über Jahre ein Garant für konstante Qualität.

Gründungsjahr 1938
Anzahl der Mitarbeiter 30
Rebfläche 230 Hektar
Zahl produzierter Flaschen 2 200 000
Rebsortenspiegel Cannonau, Carignano, Monica, Bovale, Vermentino, Nuragus, Nasco, Malvasia

Argiolas spa Via Roma 28/30 - 09040 Serdiana (CA)