

# PERDERA

SERDIANA (CA) / SUD SARDEGNA



Il lavoro, nelle vigne intorno a Serdiana e nella Cantina Argiolas è far nascere grandi vini. È un impegno bellissimo e appassionante che si tramanda attraverso le generazioni. È intrecciato alla storia della nostra terra, la storia grande che si scrive nei libri e quella piccola e quotidiana.



ANNO DI FONDAZIONE  
1938



ESTENSIONE TERRITORIO  
230 Ha



ENOLOGO  
MARIANO MURRU



BOTTIGLIE IN UN ANNO  
2,000,000



VITIGNI  
VERMENTINO – NURAGUS – NASCO –  
MONICA- CANNONAU - CARIGNANO



## TIPOLOGIA

Vino rosso – Monica di Sardegna DOC



## ZONA DI PRODUZIONE

Tenuta Sisini



## VITIGNO

Monica, Carignano, Bovale sardo.



## COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Calcareo-argilloso.



## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione a temperatura controllata di 27-28°C per 8-10 giorni con estrazione moderata delle sostanze fenoliche. Evoluzione in vasche di cemento. Breve periodo in piccoli fusti di rovere francese. Breve affinamento in bottiglia.



## COLORE

Rubino intenso con sottofondo tipico del Monica.



## PROFUMO

Vinoso, intenso, caratteristico.



## SAPORE

Rotondo, retrogusto finale tendente quasi alla dolcezza gustativa tipica del Monica.



## ABBINAMENTI

Paste tradizionali al sugo, minestre di pesce saporite, trance di tonno alla brace, agnello in umido, pecorino di media stagionatura.

