

# Oltreluna - Pala

## Monica di Sardegna DOC



### Notes de dégustation :

**Robe** : rouge rubis intense.

**Nez** : intense et persistant avec des notes végétales et épicées et une nuance de réglisse.

**Bouche** : moelleuse, agréablement fraîche, équilibrée et harmonieuse.

### Accords mets-vin :

Idéal avec des *antipasti*, des soupes, des plats de viandes et des fromages typiques à base de brebis et de chèvre.

### Le saviez-vous ?

Le monica est un cépage traditionnel sarde issu de la culture des monastères. Le nom du cépage proviendrait de la déformation successive du mot "monaci" qui signifie moines en italien.

 **Typologie** : Vin rouge tranquille

 **Producteur** : Pala

 **Zone de production** : Sardaigne, Province de Cagliari.

 **Cépage** : 100% monica di Sardegna.

 **Garde** : 5 ans

 **Degré alcoolique** : 13% Vol.

 **Température de service** : 16-18° C

