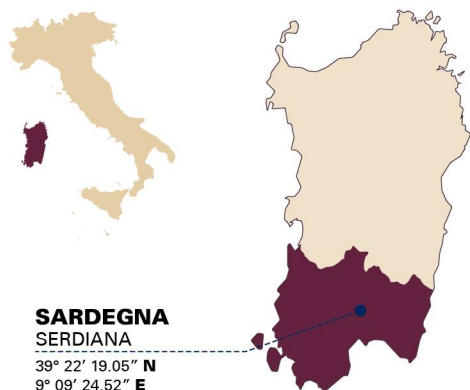


# PERDERA

SERDIANA (CA) / SUD SARDEGNA



**SARDEGNA**

SERDIANA  
39° 22' 19.05" N  
9° 09' 24.52" E

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.

