

Insula

MONICA DI SARDEGNA - DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Uvaggio/grapes/Rebsorte	Monica 100%	Monica 100%	Monica 100%
Zona di produzione/production area/ Anbaugebiet	Basso Sulcis	Basso Sulcis	Basso Sulcis
Altimetria del vigneto/position of vineyard/ Höhenlage des Weinbergs	Sul livello del mare	At the sea level	Auf Meereshöhe
Tipologia dei terreni/type of terroir/ Bodenart	Disfacimento trachitico	Trachite weathering	Trachyt-Verwitterung
Sistema di allevamento/cultivation sytem/ Reberziehungssystem	Spalliera	Espallier	Spallier
Densità dei ceppi/density of plants/ Pflanzdichte der Rebstöcke	4.000 per ettaro	4.000 per hectare	4.000 pro Hektar
Produzione per ettaro/production per hectare/Hektarertrag	9 tonnellate	9 metric tons	9 Tonnen
Età media delle viti/average age ove vinestock/Durchschnittliches Alter der Reben	15 anni	15 years	15 Jahre
Epoca vendemmia/harvesting period/ Zeitpunkt der Lese	4ª settimana di settembre	4th week in September	4. Septemberwoche
Vinificazione/vinification/Vinifikation	In acciaio per 10 giorni	In steel for 10 days	10 Tage in Edelstahltanks
Fermentazione alcolica/ alcoholic fermentation/Alkoholische Gärung	In acciaio	In steel	In Edelstahltanks.
Fermentazione malolattica/malolactic fermentation/ Malolaktische Gärung	Interamente svolta	Performed in full	Ganz durchgeführt
Affinamento/ aging/Verfeinerung	3 mesi in bottiglia	3 months in the bottle	3 Monate auf der Flasche

