



Monica

Origine e cenni storici

Vitigno a bacca rossa di probabile provenienza spagnola, anche se in Spagna è attualmente sconosciuta. Alcuni ampelografi ne riconoscono il gemellaggio con la Mission, uva nera impiantata per scopi religiosi dai missionari francescani in Messico, Stati Uniti sudoccidentali e California tra il XVII e il XVIII secolo. Anche la coltivazione del Monica sembra avere origini religiose; infatti, nell'XI secolo i monaci Camaldolesi la impiantarono attorno ai conventi.



Descrizione varietale

Sinonimie e omonimie

Monaca, Pascale sardu, Niedda mora, Passale, Pensale nero, Pascali, Pensale nieddu, Munica, Monica nera, Munica niedda, Pensalettu, Passasalò, Mora o Monica di Spagna, Nieddera Manna.

Zone di coltivazione e disciplinari di utilizzazione

È diffusa su tutta l'isola specie nelle zone calde ed è considerato per importanza il terzo vitigno ad uva rossa della Sardegna con una diffusione soprattutto nella provincia di Sassari. Concorre in purezza alla DOC *Monica di Sardegna* e *Monica di Cagliari*, e in uvaggio con altri vitigni locali come *Bovale sardo* e *Cannonau* per ottenere la DOC *Mandrolisai*.

Caratteristiche ampelografiche del vitigno

Apice del germoglio a ventaglio, leggermente lanuginoso, di colore verde chiaro, spesso con orli carminati.

Foglia media media, orbicolare, pentalobata. Seno peziolare ellittico chiuso o semi-chiuso, seni laterali inferiori a V semi-chiusi. Lembo ondulato con superficie bollosa, lobi revoluti. Pagina inferiore aracnoidea. Nervature in parte carminate.

Grappolo piuttosto grande, di forma cilindrica o cilindro-conica, a volte alato, semi-spargolo.

Acino medio, rotondo o sub-rotondo. Buccia di medio spessore consistente, di colore nero o nero-violaceo.

Fenologia

Germogliamento: medio-tardivo

Fioritura: media

Invaiatura: medio-precoce

Maturazione: media

Attitudini agronomiche

	eretto	semi-eretto	prostrato
Portamento della vegetazione		X	
Aspetti fisiologici			
	alta	media	bassa
Vigoria		X	
Fertilità potenziale gemme	X	X	
Fertilità basale delle gemme	X		

Esigenze ambientali e colturali

È adatta a sistemi di allevamento di media espansione e potatura corta; normalmente viene allevata ad alberello con speroni di una o due gemme. Predilige terreni calcareo-silicei o calcareo-argillosi, profondi ma non molto umidi e fertili, clima caldo ma è un vitigno che sopporta bene sbalzi o contrarietà climatiche. Ha produzione elevata e costante.

Sensibilità alle malattie e alle avversità

Resiste molto bene agli abbassamenti termici primaverili, ha elevata tolleranza all'oidio, scarsa alla peronospora.

Attitudini enologiche

Caratteristiche chimiche dell'uva

Contenuto in zuccheri °Babo	pH	Acidità totale g/l	Antociani totali mg/kg	Polifenoli totali mg/kg	Polifenoli totali %bucce/vinaccioli
21,5-24	3,4-3,6	4,5-6,0			

Utilizzo enologico e caratteristiche del vino

Esclusivamente nella vinificazione. Il vino che si ottiene ha un colore scuro con profumi spiccati e vinosi, una media struttura e un'acidità contenuta. Se sottoposto ad appassimento si può realizzare un vino liquoroso dolce, morbido e con una leggera vena acida.