Argiolas

ANTONIO ARGIOLAS 100

NOTE GENERALI

Tipologia Vino rosso – DOC Cannonau di Sardegna Passito

Zona produttiva Tenuta Serdiana.

Vitigno Cannonau

Tipologia del terreno Calcareo.

Vinificazione e affinamento Le uve ricche di zuccheri e di aromi primari vengono pressate delicatamente e il mosto fiore che se ne ricava viene avviato a una fermentazione a temperatura controllata tra i 18 e i 20°C. Dopo un periodo di decantazione il vino viene trasferito in piccoli fusti di rovere francese dove si evolve per 12-15 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino intenso con leggere sfumature granate.

Profumo Profumo ricco di aromi primari assai intensi e marcatamente mediterranei.

Sapore Sapore morbido e rotondo, sapido ed intenso con un buon ritorno degli aromi primari sentiti all'olfatto. Ben equilibrato ed elegante con un finale molto lungo.

Abbinamenti Crostata di frutta rossa, bavarese al cioccolato, cioccolato fondente. Da meditazione.

SERDIANA / SARDEGNA

ARGIOLAS

ANNO DI FONDAZIONE | **1938**

ENOLOGO | **MARIANI MURRU**

VITIGNI | **VERMENTINO, CANNONAU, NURAGUS, NASCO, MONICA, CARIGNANO, BOVALE, PASCALE, MALVASIA NERA**