

Argiolas

IS ARGIOLAS

NOTE GENERALI

Tipologia Vino bianco – Vermentino di Sardegna DOC

Zona produttiva Tenuta Vigne Vecchie

Vitigno Vermentino 100%

Tipologia del terreno Calcareo-argilloso

Vinificazione e affinamento Attenta selezione delle uve, pressatura molto soffice con utilizzo di solo mosto fiore. Raffreddamento a 10-12 °C con decantazione naturale. Fermentazione con soli lieviti autoctoni, a temperatura controllata di 16-17 °C per 25-30 giorni. Sosta dai 40 ai 60 giorni sulle fecce fini. Una piccola frazione del mosto fermenta e si affina su piccoli fusti di rovere francese.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.

Profumo Intenso aroma primario, delicato, persistente, ottimo aroma secondario, eccellente bouquet.

Sapore Vivace, fresco, sapido, equilibrato, delicato, fine.

Abbinamenti Antipasti a base di pesce, culurgiones di patate alla menta, risotto alla marinara, risotto ai carciofi, linguine allo scoglio, pesce in umido e alla brace, carni bianche, formaggi di media stagionatura.



SERDIANA / SARDEGNA

ARGIOLAS



ANNO DI FONDAZIONE | 1938



ENOLOGO | MARIANI MURRU



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

