

Argiolas

# IS SOLINAS

## 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

