

Argiolas

ISELIS BIANCO

NOTE GENERALI

Tipologia Vino bianco – Nasco di Cagliari DOC

Zona produttiva Tenuta Iselis

Vitigno Nasco 85%, Vermentino 15%.

Tipologia del terreno Marnoso-calcareo.

Vinificazione e affinamento Macerazione a freddo, pressatura soffice, decantazione naturale, fermentazione a temperatura controllata. Una piccola frazione del mosto fermenta e si affina su piccoli fusti di rovere francese. Affinamento sulle fecce nobili per circa 60 giorni.

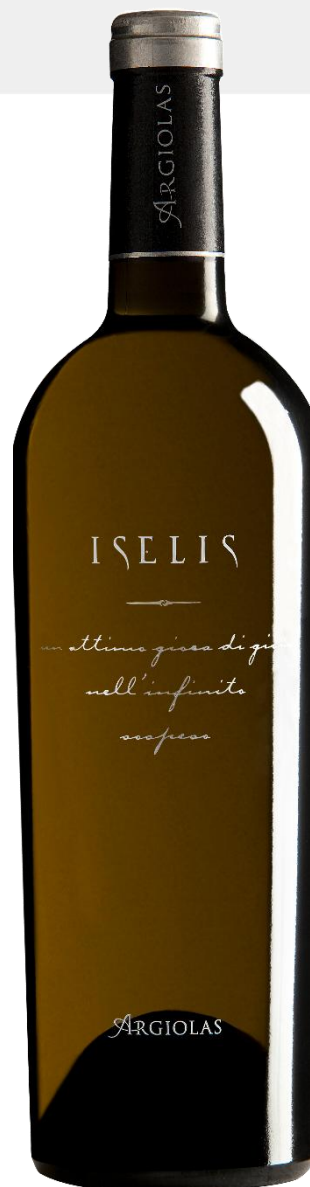
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino.

Profumo Ampio e armonico con note di fiori gialli, frutta tropicale e leggere note muschiate in sottofondo.

Sapore Morbido ed avvolgente, finale molto lungo e gradevole.

Abbinamenti Antipasti a base di pesce, culurgiones di patate alla menta, risotto alla marinara, risotto ai carciofi, 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

