

Argiolas

METODO CLASSICO

NOTE GENERALI

Tipologia Spumante brut

Zona produttiva Trexenta

Vitigno 100% Nuragus

Tipologia del terreno Marne calcaree e argilla

Vinificazione e affinamento Pressatura soffice e decantazione statica a freddo. Inoculo con lieviti selezionati. La fermentazione di 20 giorni è in acciaio Inox e la fermentazione malolattica è svolta parzialmente. Primo affinamento per 7 mesi, una parte in acciaio e una piccola parte in barriques. Affinamento sui lieviti per 48 mesi e dopo la sboccatura altri 6.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino con perlage fine e persistente.

Profumo La sapiente lavorazione delle uve unita ad un lungo affinamento sui lieviti dona uno spumante di grande complessità, dove le note di fiori bianchi, agrumi ed erbe mediterranee si fondono perfettamente con le note dolci di crema pasticcera, mandorla glassata e leggera crosta di pane.

Sapore Grande finezza ed eleganza dove la freschezza mitigata da una grande cremosità dona al vino grande sapidità e lunghezza gustativa. In retrogusto erbe mediterranee e note salmastre; Il mare è vicino!



SERDIANA / SARDEGNA

ARGIOLAS



ANNO DI FONDAZIONE | 1938



ENOLOGO | MARIANI MURRU



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

