

Argiolas

S'ELEGAS

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Nuragus di Cagliari

Zona produttiva Tenuta Vigne Vecchie

Vitigno 100% Nuragus

Tipologia del terreno Calcereo-marnoso

Vinificazione e affinamento Pigiatura e spremitura in presse pneumatiche ad azione molto soffice, decantazione naturale intorno ai 10°C, fermentazione in tini inox termo-controllati a 16/18°C per circa 18 giorni, conservazione in tini con regolazione termica e protezione gas inerte. Affinamento in bottiglia di 1/2 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo paglierino

Profumo Al naso è fruttato, elegante e armonico

Sapore Il sorso è pieno, morbido e ricco con un retrogusto amarognolo, caratteristica tipica del Nuragus.

Abbinamenti Antipasti di mare e terra, primi piatti della cucina marinara, tranci di spigola in cartoccio, cappone alle patate e pomodoro fresco, formaggi a pasta molle.



SERDIANA / SARDEGNA

ARGIOLAS



ANNO DI FONDAZIONE | 1938



ENOLOGO | MARIANI MURRU



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

