

Argiolas

SERRA LORI

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Isola dei Nuraghi

Zona produttiva Tenuta Sa Tanca

Vitigno Bovale, Monica, Pascale, Carignano, Malvasia Nera

Tipologia del terreno Calcereo-argilloso

Vinificazione e affinamento Macerazione a freddo per 4-6 ore, decantazione naturale a 10°C, fermentazione a regime termico a 16°C, conservazione in tini di acciaio refrigerati. Affinamento in bottiglia per 1 mese.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosato tenue con inflessioni vivaci.

Profumo Al naso è delicato, intenso e fruttato.

Sapore Al palato è vivace ma equilibrato nei caratteri di sapidità, corposità e gentilezza.

Abbinamenti Antipasti di mare e di terra, minestre di pesce e di legumi, lorighittas ai ricci di mare, zuppa di pesce, carni bianche.



SERDIANA / SARDEGNA

ARGIOLAS

 ANNO DI FONDAZIONE | 1938

 ENOLOGO | MARIANI MURRU

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

