

# ANTONIO ARGIOLAS 100

SERDIANA (CA) / SUD SARDEGNA



Il lavoro, nelle vigne intorno a Serdiana e nella Cantina Argiolas è far nascere grandi vini. È un impegno bellissimo e appassionante che si tramanda attraverso le generazioni. È intrecciato alla storia della nostra terra, la storia grande che si scrive nei libri e quella piccola e quotidiana.



ANNO DI FONDAZIONE  
1938



ESTENSIONE TERRITORIO  
230 Ha



ENOLOGO  
MARIANO MURRU



BOTTIGLIE IN UN ANNO  
2,000,000



VITIGNI  
VERMENTINO – NURAGUS – NASCO –  
MONICA- CANNONAU - CARIGNANO



## TIPOLOGIA

Vino rosso - IGT Isola dei Nuraghi



## ZONA DI PRODUZIONE

Tenuta Serdiana.



## VITIGNO

Cannonau, Malvasia Nera.



## COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Calcereo.



## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve ricche di zuccheri e di aromi primari vengono pressate delicatamente e il mosto fiore che se ne ricava viene avviato a una fermentazione a temperatura controllata tra i 18 e i 20°C. Dopo un periodo di decantazione il vino viene trasferito in piccoli fusti di rovere francese dove si evolve per 12-15 mesi.



## COLORE

Rosso rubino intenso con leggere sfumature granate.



## PROFUMO

Profumo ricco di aromi primari assai intensi e marcatamente mediterranei.



## SAPORE

Sapore morbido e rotondo, sapido ed intenso con un buon ritorno degli aromi primari sentiti all'olfatto. Ben equilibrato ed elegante con un finale molto lungo.



## ABBINAMENTI

Crostata di frutta rossa, bavarese al cioccolato, cioccolato fondente. Da meditazione.

