

# ARJOLA

SERDIANA (CA) / SUD SARDEGNA



**SARDEGNA**  
SERDIANA  
39° 22' 19.05" N  
9° 09' 24.52" E

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 rosato – Cannonau di Sardegna DOC



**ZONA DI PRODUZIONE**  
Tenute in agro di Guamaggiore e Selegas



**VITIGNO**  
100% Cannonau.



**COMPOSIZIONE DEL SUOLO**  
Combinazione calcareo-argillosa con piccola presenza di limo.



**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**  
Brevissimo contatto con le bucce, pressatura soffice. Stabulazione per 10/15 giorni, decantazione, spillatura, fermentazione a temperatura controllata a 16/18°C per circa 3 settimane.



**COLORE**  
Rosa tenue con riflessi luminosi.



**PROFUMO**  
Delicato, intenso, fruttato



**SAPORE**  
Fresco, sapido, equilibrato, con un tannino fine e equilibrato.



**ABBINAMENTI**  
A tutto pasto, antipasti di mare e di terra, minestre di pesce e di legumi, Iorighittas ai ricci di mare, zuppa di pesce, carni bianche. Temperatura di servizio: 9-11 °C

