

COSTAMOLINO

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 bianco – Vermentino di Sardegna DOC



ZONA DI PRODUZIONE

Tenuta Vigne Vecchie



VITIGNO

Vermentino 100%



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Attenta selezione delle uve, pressatura molto soffice con utilizzo di solo mosto fiore. raffreddamento a 10-12°C con decantazione naturale. fermentazione a 16-18°C per 20 giorni circa. Conservazione a temperatura controllata con breve sosta sulle fecce fini. Affinamento di 1/3 mesi in bottiglia.



COLORE

Giallo paglierino con riflessi leggermente verdognoli



PROFUMO

Sottile, intenso e delicato, con buona aroma primario e secondario.



SAPORE

Fresco, secco ed asciutto, sapido con finale gradevole e delicato.



ABBINAMENTI

Antipasti di mare, fregola ai crostacei, minestre di pesce, spigola ai carciofi, formaggi a pasta molle e media stagionatura.

