

ISELIS BIANCO

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 bianco – Nasco di Cagliari DOC



ZONA DI PRODUZIONE

Tenuta Iselis



VITIGNO

Nasco 85%, Vermentino 15%.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Marnoso-calcareo.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Macerazione a freddo, pressatura soffice, decantazione naturale, fermentazione a temperatura controllata. Una piccola frazione del mosto fermenta e si affina su piccoli fusti di rovere francese. Affinamento sulle fecce nobili per circa 60 giorni.



COLORE

Giallo paglierino.



PROFUMO

Ampio e armonico con note di fiori gialli, frutta tropicale e leggere note muschiate in sottofondo.



SAPORE

Morbido ed avvolgente, finale molto lungo e gradevole.



ABBINAMENTI

Antipasti a base di pesce, culurgiones di patate alla menta, risotto alla marinara, risotto ai carciofi, pesce in umido e alla brace, carni bianche, formaggi di media stagionatura.

