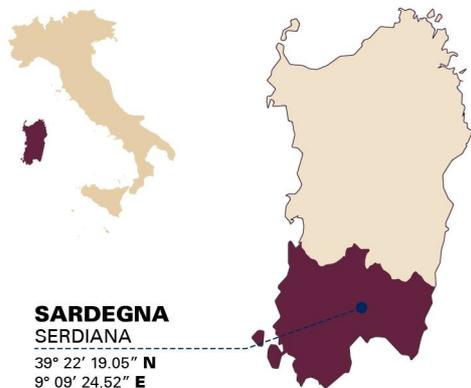


ISELIS ROSSO

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 – Monica di Sardegna DOC Superiore



ZONA DI PRODUZIONE

Tenuta Iselis



VITIGNO

Monica, Carignano, Bovale sardo.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Marnoso-calcareo.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Macerazione a temperatura controllata di 28-30°C per circa 10-12 giorni. Svolgimento della fermentazione malolattica in vasi vinari di cemento vetrificato per 10-15 giorni. Passaggio in barriques per 12 mesi. Affinamento in bottiglia per circa 6 mesi.



COLORE

Rosso rubino.



PROFUMO

Intenso ed avvolgente, frutta rossa marasca e prugna in evidenza, dolcemente accompagnate da note di vaniglia e cannella.



SAPORE

Armonico e vellutato con tannini dolcissimi, frutta rossa e spezie in perfetto equilibrio, finale molto lungo e piacevole.



ABBINAMENTI

Paste tradizionali al sugo, minestre di pesce saporite, trance di tonno alla brace, agnello in umido, pecorino di media stagionatura, carni rosse alla brace.

