

IS ARGIOLAS

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%



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Calcereo-argilloso



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 con soli lieviti autoctoni, a temperatura controllata di 16-17 °C per 25-30 giorni. Sosta dai 40 ai 60 giorni sulle fecce fini. Una piccola frazione del mosto fermenta e si affina su piccoli fusti di rovere francese.



COLORE

Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli



PROFUMO

Intenso aroma primario, delicato, persistente, ottimo aroma secondario, eccellente bouquet.



SAPORE

Vivace, fresco, sapido, equilibrato, delicato, fine.



ABBINAMENTI

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

