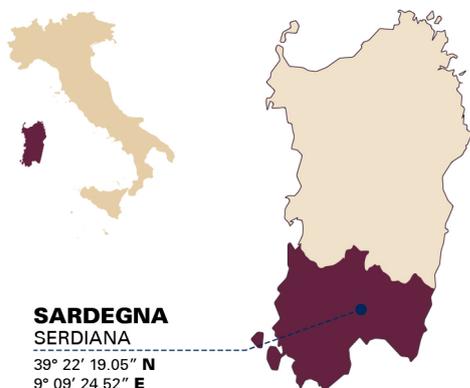


KOREM

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 – IGT Isola dei Nuraghi



ZONA DI PRODUZIONE

Tenuta Sa Tanca



VITIGNO

Bovale e uve autoctone



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Calcereo-argilloso.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Macerazione di media durata 10-12 giorni, svolgimento della fermentazione malolattica in vasi vinari di cemento vetrificato. Passaggio in barriques 10-12 mesi. Affinamento in bottiglia per circa 6 mesi.



COLORE

Rosso rubino pieno con sfumature granate.



PROFUMO

Al naso sono in evidenza note di confettura di more selvatiche e bacche di mirto, alternate con ricordi di erbe officinali, caffè, spezie scure e balsamiche addolcite da piacevoli rimandi vanigliati.



SAPORE

Al palato è pieno e rotondo, con tannini presenti ma ben levigati. Ha una buona sapidità e una leggera vena acida che rinfresca e allunga il sorso. Il finale è persistente, con frutta rossa, erbe aromatiche e spezie.



ABBINAMENTI

Si abbina al meglio a primi piatti con sughi di carne saporiti, maialeto allo spiedo, carne rossa alla griglia, agnello al forno, gallina al mirto, salsiccia sarda e pecorino sardo stagionato.

