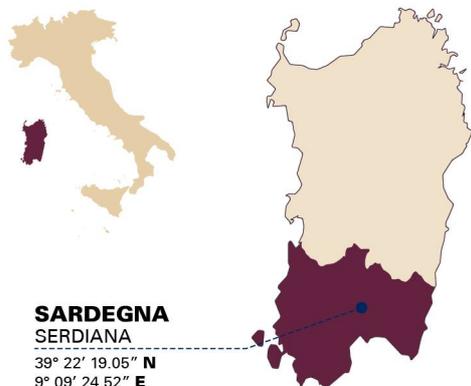


# S'ELEGAS

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 – Nuragus di Cagliari DOC



## ZONA DI PRODUZIONE

Tenuta Vigne Vecchie



## VITIGNO

Nuragus 100%



## COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Calcereo-marnoso.



## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pigiatura e spremitura in presse pneumatiche ad azione molto soffice, decantazione naturale intorno ai 10°C, fermentazione in tini inox termo-controllati a 16/18°C per circa 18 giorni, conservazione in tini con regolazione termica e protezione gas inerte. Affinamento in bottiglie di 1/2 mesi.



## COLORE

Giallo paglierino.



## PROFUMO

Fruttato, fragrante e armonico..



## SAPORE

Pieno, morbido e ricco con retrogusto amarognolo, caratteristico del Nuragus..



## ABBINAMENTI

Antipasti di mare e terra, primi piatti della cucina marinara, tranci di spigola in cartoccio, cappone alle patate e pomodoro fresco, formaggi a pasta molle.

