

# TAGLIAMARE

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 spumante brut



**ZONA DI PRODUZIONE**  
Trexenta



**VITIGNO**  
Nuragus 100%



**COMPOSIZIONE DEL SUOLO**  
Marne calcaree e argilla.



**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**  
Fermentazione alcolica della durata di 30 giorni alla temperatura di 15-16°C. Dopo la vinificazione il vino riposa sui lieviti a bassa temperatura fino a primavera.



**COLORE**  
Giallo paglierino con riflessi verdognoli e perlage fine.



**PROFUMO**  
Note eleganti di fiori bianchi, di pesca noce, pera e agrumi che si fondono con i delicati profumi delle nostre erbe mediterranee.



**SAPORE**  
Fresco, pieno e sapido, elegante e persistente con richiamo evidente alle note olfattive.



**ABBINAMENTI**  
Ottimo come aperitivo, si abbina a delicate preparazioni a base di pesce. Perfetto con ostriche e antipasti a base di frutti di mare.

