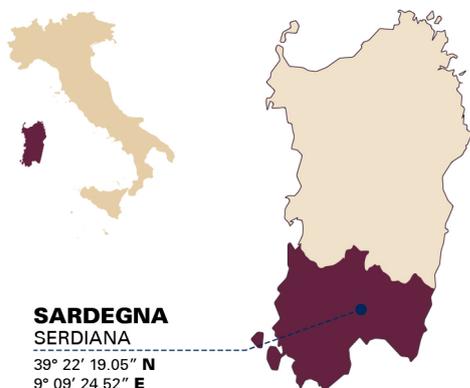


TURRIGA

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

Uve autoctone



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Calcereo medio.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Attenta selezione delle uve. Fermentazione a temperatura controllata 28-32°C. Macerazione di circa 16-18 giorni con buon utilizzo della tecnica del délestage. 18-24 mesi in barriques nuove di rovere francese. Affinamento per 12-14 mesi in bottiglia.



COLORE

Rosso rubino profondo con riflessi granato.



PROFUMO

Al naso si apre con eleganti note di frutta scura, more selvatiche, mirtillo e cassis, il tutto seguito da elicriso, bacche di ginepro, corbezzolo e mirto. A questo si aggiungono delicate note di liquirizia, bacche di vaniglia, anice stellato, cacao e tabacco biondo.



SAPORE

Al palato ha grande struttura: è avvolgente e morbido, quasi sferico, con tannini nobili. Il sorso è perfettamente equilibrato da una trama acido-sapida che lo rinfresca, prolungando un finale di grandissima eleganza.



ABBINAMENTI

Perfetto in abbinamento a cinghiale in umido, selvaggina da pelo, carni rosse speziate e pecorino sardo stagionato.

