

Argiolas

ISELIS ROSSO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Monica di Sardegna Superiore

Zona produttiva Tenuta Iselis

Vitigno Monica, Altre varietà autoctone

Tipologia del terreno Marnoso-calcareo.

Vinificazione e affinamento Macerazione a temperatura controllata di 28-30°C per circa 10-12 giorni. Svolgimento della fermentazione malolattica in vasi vinari di cemento vetrificato per 10-15 giorni. Passaggio in barriques per 12 mesi. Affinamento in bottiglia per circa 6 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino

Profumo Intenso ed avvolgente, frutta rossa marasca e prugna in evidenza, dolcemente accompagnate da note di vaniglia e cannella.

Sapore Armonico e vellutato con tannini dolcissimi, frutta rossa e spezie in perfetto equilibrio, finale molto lungo e piacevole.

Abbinamenti Paste tradizionali al sugo, minestre di pesce saporite, trance di tonno alla brace, agnello in umido, pecorino di media stagionatura, carni rosse alla brace.



SERDIANA / SARDEGNA

ARGIOLAS



ANNO DI FONDAZIONE | 1938



ENOLOGO | MARIANI MURRU



VITIGNI | VERMENTINO, CANNONAU, NURAGUS, NASCO, MONICA, CARIGNANO, BOVALE, PASCALE, MALVASIA NERA

