

Argiolas

# SA FRISSA

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Nuragus di Cagliari

**Zona produttiva** Tenuta Vigne Vecchie

**Vitigno** 100% Nuragus

**Tipologia del terreno** Calcareo-marnoso

**Vinificazione e affinamento** Pressatura soffice, utilizzo di solo mosto fiore. Decantazione statica. Fermentazione alcolica, in contenitori di acciaio, a temperatura controllata di 15/16 °C della durata di 20/30 giorni.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

**Profumo** Al naso emergono note floreali di fiori bianchi, di frutta a polpa bianca, di pesca, di pera e un delicato finale di erbe mediterranee.

**Sapore** Il sorso è fresco, sapido ed elegante, richiama con piacevolezza le note olfattive.

**Abbinamenti** Perfetto da abbinare ai crudi, ai primi piatti semplici a base di verdure o a base di pesce, a piatti a base di carni bianche e insalate.



SERDIANA / SARDEGNA

ARGIOLAS



ANNO DI FONDAZIONE | 1938



ENOLOGO | MARIANI MURRU



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

