

Argiolas

TURRIGA 2021

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Isola dei Nuraghi

Zona produttiva Tenuta Sa Tanca

Vitigno Uve autoctone

Tipologia del terreno Calcareo medio

Età dei vigneti 50 anni

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.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino intenso

Profumo Al naso spiccano aromi di frutti di bosco neri seguiti da sfumature di pepe nero, malva e macchia mediterranea.

Sapore Al palato si caratterizza per piacevolezza e immediatezza gustativa, mantenendo il suo carattere mediterraneo oltre a intensità e potenza. Ottimo il bilanciamento tra finezza ed eleganza e la lunghezza.

Abbinamenti Si abbina al meglio con manzo stufato, spezzatino di cinghiale, lepre in salmì e pecorino sardo stagionato.



SERDIANA / SARDEGNA

ARGIOLAS



ANNO DI FONDAZIONE | 1938



ENOLOGO | MARIANI MURRU



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

