Argiolas

ANGIALIS

NOTE GENERALI

Tipologia Vino bianco – IGT Isola dei Nuraghi

Zona produttiva Tenuta Sisini

Vitigno Uve autoctone

Tipologia del terreno Argilloso-siliceo.

Vinificazione e affinamento Pressatura soffice, fermentazione lenta a regime termico sui 22-25°C in tini di acciaio e successiva evoluzione in barriques.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino intenso

Profumo Aromi primari molto intensi, marcatamente mediterranei. Caratteri terpenici tipici del Nasco.

Sapore Rotondo, amabile o quasi dolce, grasso con carattere di sapidità che richiama l'aroma primario.

Abbinamenti Biscotti, amaretti, formaggi stagionati, fichi e mandorle tostate.





SERDIANA / SARDEGNA











