

Argiolas

ARJOLA

NOTE GENERALI

Tipologia Vino rosato – Cannonau di Sardegna DOC

Zona produttiva Tenute in agro di Guamaggiore e Selegas

Vitigno 100% Cannonau

Tipologia del terreno Combinazione calcareo-argillosa con piccola presenza di limo.

Vinificazione e affinamento Brevissimo contatto con le bucce, pressatura soffice. Stabulazione per 10/15 giorni, decantazione, spillatura, fermentazione a temperatura controllata a 16/18°C per circa 3 settimane.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosa tenue con riflessi luminosi.

Profumo Delicato, intenso, fruttato

Sapore Fresco, sapido, equilibrato, con un tannino fine e equilibrato.

Abbinamenti A tutto pasto, antipasti di mare e di terra, minestre di pesce e di legumi, lorighittas ai ricci di mare, zuppa di pesce, carni bianche.
Temperatura di servizio: 9-11 °C



SERDIANA / SARDEGNA

ARGIOLAS



ANNO DI FONDAZIONE | 1938



ENOLOGO | MARIANI MURRU



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

