Argiolas

CARDANERA

NOTE GENERALI

Tipologia Vino rosso – Carignano IGT Isola Dei Nuraghi

Zona produttiva Vigne della costa sud-occidentale della Sardegna, Sulcis.

Vitigno Carignano 100%.

Tipologia del terreno Prevalentemente argilloso con componenti calcaree e sabbiose.

Vinificazione e affinamento Fermentazione alcolica della durata di 30 giorni alla temperatura di 15-16°C. Dopo la vinificazione il vino riposa sui lieviti a bassa temperatura fino a primavera.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino.

Profumo Profumo intenso con note evidenti di macchia mediterranea e frutti rossi.

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

Abbinamenti Primi piatti con condimenti ricchi a base di carne, come le lasagne o la pasta al ragù. Carni

in umido, secondi di pollame e carni arrosto. Formaggi di media stagionatura.















