

Argiolas

CERDEÑA

NOTE GENERALI

Tipologia Vino bianco – DOC Vermentino di Sardegna

Zona produttiva Tenuta Sisini

Vitigno Vermentino con piccole aggiunte di altre uve autoctone selezionate

Tipologia del terreno Calcareo-marnoso.

Vinificazione e affinamento Pressatura soffice, decantazione naturale, fermentazione primaria e secondaria ed evoluzione in barriques di rovere francese. Affinamento in bottiglia per 6-8 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino di buona intensità e consistenza cromatica.

Profumo Fine, ampio, persistente.

Sapore Intenso, persistente, strutturato, morbido, elegante, finale piacevolissimo.

Abbinamenti Bottarga di muggine e di tonno, primi piatti e risotti saporiti, orata al forno, ventresca di tonno, carni bianche, formaggi a pasta semidura di media stagionatura.



SERDIANA / SARDEGNA

ARGIOLAS



ANNO DI FONDAZIONE | 1938



ENOLOGO | MARIANI MURRU



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

