

Argiolas

COSTAMOLINO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Vermentino di Sardegna

Zona produttiva Tenuta Vigne Vecchie

Vitigno 100% Vermentino

Tipologia del terreno Pendii dolci di varia composizione granulometrica e chimico-fisica.

Vinificazione e affinamento Attenta selezione delle uve, pressatura molto soffice con utilizzo di solo mosto fiore. raffreddamento a 10-12°C con decantazione naturale. fermentazione a 16-18°C per 20 giorni circa. Conservazione a temperatura controllata con breve sosta sulle fecce fini. Affinamento di 1/3 mesi in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo paglierino con riflessi leggermente verdognoli.

Profumo Al naso è sottile, intenso e delicato, con un buon aroma primario e secondario.

Sapore Al palato è fresco, secco e asciutto, sapido e con un finale gradevole e delicato.

Abbinamenti Antipasti di mare e terra, primi piatti della cucina marinara, tranci di spigola in cartoccio, cappone alle patate e pomodoro fresco, formaggi a pasta molle.



SERDIANA / SARDEGNA



ARGIOLAS



ANNO DI FONDAZIONE | 1938



ENOLOGO | MARIANI MURRU



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

