## **Argiolas**

## **COSTERA**

## **NOTE GENERALI**

Tipologia DOC Cannonau di Sardegna

Zona produttiva Tenuta Sisini

Vitigno Cannonau, Carignano, Bovale Sardo

Tipologia del terreno Calcareo-argilloso

**Vinificazione e affinamento** Fermentazione-macerazione a temperatura controllata di 28-30°C per circa 10-12 giorni. Fermentazione malolattica in vasche di cemento vetrificato. Evoluzione in piccoli fusti di rovere per 8-10 mesi. Breve affinamento in bottiglia.

## **NOTE ORGANOLETTICHE**

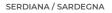
**Colore** Rubino intenso con sfumature granata.

Profumo Al naso è intensamente vinoso, tipico del Cannonau.

Sapore Al palato è rotondo, di buona struttura e ottimo equilibrio.

**Abbinamenti** Primi piatti ben conditi, maialetto e agnello arrosto, pecorino sardo di media o lunga stagionatura.













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



