Argiolas

KOREM

NOTE GENERALI

Tipologia Vino rosso – IGT Isola dei Nuraghi

Zona produttiva Tenuta Sa Tanca

Vitigno Bovale e uve autoctone

Tipologia del terreno Calcareo-argilloso.

Vinificazione e affinamento Macerazione di media durata 10-12 giorni, svolgimento della fermentazione malolattica in vasi vinari di cemento vetrificato. Passaggio in barriques 10-12 mesi. Affinamento in bottiglia per circa 6 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino pieno con sfumature granate.

Profumo Al naso sono in evidenza note di confettura di more selvatiche e bacche di mirto, alternate con ricordi di erbe officinali, caffè, spezie scure e balsamiche addolcite da piacevoli rimandi vanigliati.

Sapore Al palato è pieno e rotondo, con tannini presenti ma ben levigati. Ha una buona sapidità e una leggera vena acida che rinfresca e allunga il sorso. Il finale è persistente, con frutta rossa, erbe aromatiche e spezie.

Abbinamenti Si abbina al meglio a primi piatti con sughi di carne saporiti, maialetto allo spiedo, carne rossa alla griglia, agnello al forno, gallina al mirto, salsiccia sarda e pecorino sardo stagionato.



SERDIANA / SARDEGNA











