Argiolas

MERÌ

NOTE GENERALI

Tipologia Vino bianco – Vermentino di Sardegna DOC

Zona produttiva Tenuta Vigne Vecchie

Vitigno 100% Vermentino

Tipologia del terreno Calcareo-marnoso

Vinificazione e affinamento Tutte le operazioni iniziali, pressatura soffice, decantazione naturale a temperatura costante di 10-12°C, vengono effettuate in ambiente privo di ossigeno per preservare il mosto de fenomeni ossidativi. La fermentazione avviene a temperatura controllata di 16-17°C per una durata di circa 15-20 giorni.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.

Profumo Intenso aroma primario con predominanza di note agrumate e di frutta fresca

Sapore Vivace, molto fresco e sapido, equilibrato, delicato, fine.

Abbinamenti Ottimo come aperitivo con frutti di mare e crostacei, per accompagnare sushi, sashimi e antipasti, piatti leggeri a base di carni bianche e pesce.





SERDIANA / SARDEGNA











