

Argiolas

SENES

NOTE GENERALI

Tipologia Vino rosso – Cannonau di Sardegna DOC Riserva

Zona produttiva Tenuta Sisini

Vitigno Cannonau, Carignano, Bovale sardo

Tipologia del terreno Calcareo-argilloso

Vinificazione e affinamento Fermentazione alcolica con macerazione a temperatura controllata tra i 25-28°C per circa 12-15 giorni. Fermentazione malolattica in vasche di cemento vetrificato. Evoluzione in piccoli fusti di rovere per 12 mesi. Affinamento in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino intenso con sfumature granate.

Profumo Intenso ed elegante con un gradevole richiamo a frutti rossi, spezie ed erbe mediterranee.

Sapore Caldo, rotondo, di buona struttura e ottimo equilibrio.

Abbinamenti Primi e secondi piatti strutturati di terra, della tradizione sarda e non, piatti a base di carne e verdure ben conditi e formaggi di media e lunga stagionatura.



SERDIANA / SARDEGNA

ARGIOLAS



ANNO DI FONDAZIONE | 1938



ENOLOGO | MARIANI MURRU



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

