

Argiolas

TAGLIAMARE

NOTE GENERALI

Tipologia VSQ Vino spumante di qualità

Zona produttiva Trexenta

Vitigno 100% Nuragus

Tipologia del terreno Marne calcaree e argilla

Vinificazione e affinamento Fermentazione alcolica della durata di 30 giorni alla temperatura di 15-16°C. Dopo la vinificazione il vino riposa sui lieviti a bassa temperatura fino a primavera.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino con riflessi verdognoli e perlage fine.

Profumo Note eleganti di fiori bianchi, di pesca noce, pera e agrumi che si fondono con i delicati profumi delle nostre erbe mediterranee.

Sapore Fresco, pieno e sapido, elegante e persistente con richiamo evidente alle note olfattive.

Abbinamenti Ottimo come aperitivo, si abbina a delicate preparazioni a base di pesce. Perfetto con ostriche e antipasti a base di frutti di mare.



SERDIANA / SARDEGNA

ARGIOLAS



ANNO DI FONDAZIONE | 1938



ENOLOGO | MARIANI MURRU



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

