## **Argiolas**

## **TURRIGA**

## **NOTE GENERALI**

Tipologia IGT Isola dei Nuraghi

Zona produttiva Tenuta Sa Tanca

Vitigno Uve autoctone

Tipologia del terreno Calcareo medio

**Età dei vigneti** 50 anni

**Vinificazione e affinamento** Attenta selezione delle uve. Fermentazione a temperatura controllata 28-32°C. Macerazione di circa 16-18 giorni con buon utilizzo della tecnica del dèlestage. 18-24 mesi in barriques nuove di rovere francese. Affinamento per 12-14 mesi in bottiglia.

## **NOTE ORGANOLETTICHE**

Colore Colore rosso rubino intenso

**Profumo** Al naso spiccano aromi di frutti di bosco neri seguiti da sfumature di pepe nero, malva e macchia mediterranea.

**Sapore** Al palato si caratterizza per piacevolezza e immediatezza gustativa, mantenendo il suo carattere mediterraneo oltre a intensità e potenza. Ottimo il bilanciamento tra finezza ed eleganza e la lunghezza.

**Abbinamenti** Si abbina al meglio con manzo stufato, spezzatino di cinghiale, lepre in salmì e pecorino sardo stagionato.





SERDIANA / SARDEGNA











