

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 délestage. 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

ARGIOLAS

 ANNO DI FONDAZIONE | 1938

 ENOLOGO | MARIANI MURRU

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

