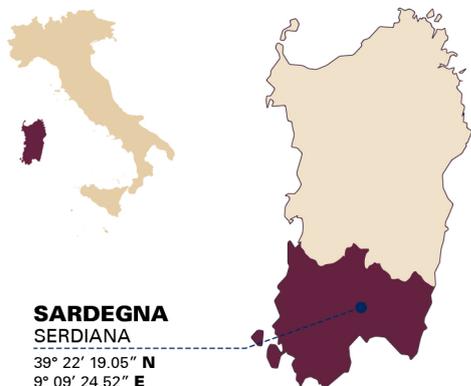


ANTONIO ARGIOLAS 100

SERDIANA (CA) / SUD SARDEGNA



SARDEGNA

SERDIANA

39° 22' 19.05" N
9° 09' 24.52" E

Il lavoro, nelle vigne intorno a Serdiana e nella Cantina Argiolas è far nascere grandi vini. È un impegno bellissimo e appassionante che si tramanda attraverso le generazioni. È intrecciato alla storia della nostra terra, la storia grande che si scrive nei libri e quella piccola e quotidiana.



ANNO DI FONDAZIONE

1938



ESTENSIONE TERRITORIO

230 Ha



ENOLOGO

MARIANO MURRU



BOTTIGLIE IN UN ANNO

2,000,000



VITIGNI

VERMENTINO – NURAGUS – NASCO –
MONICA- CANNONAU - CARIGNANO



TIPOLOGIA

Vino rosso – DOC Cannonau di Sardegna Passito



ZONA DI PRODUZIONE

Tenuta Serdiana.



VITIGNO

Cannonau



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Calcereo.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve ricche di zuccheri e di aromi primari vengono pressate delicatamente e il mosto fiore che se ne ricava viene avviato a una fermentazione a temperatura controllata tra i 18 e i 20°C. Dopo un periodo di decantazione il vino viene trasferito in piccoli fusti di rovere francese dove si evolve per 12-15 mesi.



COLORE

Rosso rubino intenso con leggere sfumature granate.



PROFUMO

Profumo ricco di aromi primari assai intensi e marcatamente mediterranei.



SAPORE

Sapore morbido e rotondo, sapido ed intenso con un buon ritorno degli aromi primari sentiti all'olfatto. Ben equilibrato ed elegante con un finale molto lungo.



ABBINAMENTI

Crostata di frutta rossa, bavarese al cioccolato, cioccolato fondente. Da meditazione.

