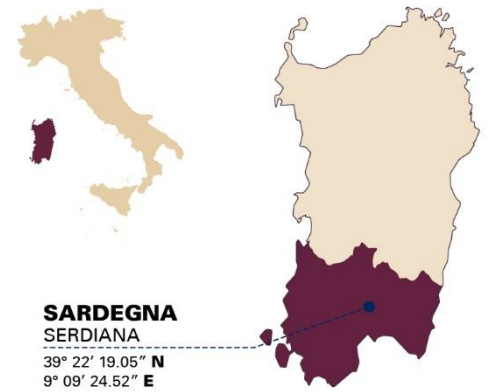
ARGIOLAS

SERDIANA (CA) / **SUD SARDEGNA**



ANNO DI **FONDAZIONE**
1938

ESTENSIONE **TERRITORIO**
230 **Ha**

BOTTIGLIE PRODOTTE IN **UN ANNO**
2.000.000

ENOLOGO
MARIANO **MURRU**

VITIGNI
VERMENTINO / NURAGUS / NASCO / MONICA / CANNONAU / CARIGNANO

NOTE:
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.

TIPOLOGIA:
Vino Rosso

ZONA PRODUTTIVA:
Serdiana

VITIGNO:
Cannonau, Malvasia nera

TIPOLOGIA DEL TERRENO:
Sciolto con ottima dotazione calcarea

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

ANTONIO ARGIOLAS

CANNONAU DI SARDEGNA DOC "PASSITO"

COLORE:
Rosso rubino intenso con leggere sfumature granate

PROFUMO:
Olfatto ricco di aromi primari assai intensi e marcatamente mediterranei

SAPORE:
Al palato risulta 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

Distribuito da: MEREGALLI GIUSEPPE s.r.l.
20900 Monza – Via Visconti, 43 Tel. (39) 039.2301980 Fax (39) 039.322313
www. meregalli.com info@meregalli.it