ACQUISTATO IL .....

# "Costamolino" Vermentino di Sardegna DOC 2023 2023

## Carattere fruttato

Vermentino di Sardegna DOC. Basterebbe questo per immaginare che Costamolino è un delizioso vino bianco, perfetto in più d'una occasioni. Argiolas lo produce a partire dalle uve raccolte nella Tenuta Vigne Vecchie, 40 ettari incantevoli sulle colline vicine al comune di Selegas. Area particolarmente vocata per la coltivazione della vita, qui la buona altitudine e le caratteristiche del terreno permettono ai grappoli di Vermentino di giungere a perfetta maturazione e di produrre vini di particolare pregio. Vinificazione e affinamento in contenitori neutri e rigoroso controllo delle temperature, Costamolino si presenta nel calice di un bel colore paglierino con riflessi leggermente verdognoli. Al naso è intenso e delicato al tempo stesso, con un bel carattere fruttato e un delicato richiamo di crosta di pane. In bocca è fresco ma anche secco e ben asciutto. Piacevolmente sapido, ha un finale gradevole e delicato. Perfetto con gli antipasti di mare, per gli appassionati di abbinamenti tipici del territorio, il Costamolino può essere abbinato alla classica fregola ai crostacei.

Serdiana, nelle campagne di Sibiola, Sisini, Sa Tanca, Vigne Vecchie e Is Solinas. Sono queste le cinque tenute, per oltre 200 ettari complessivi, che la famiglia Argiolas possiede nel sud della Sardegna. Appezzamenti scelti con cura, per il suolo, l'esposizione, il clima e l'altitudine. Ogni tenuta è diversa, come diverse sono le uve che vi nascono e i vini che vi si creano. La storia della cantina Argiolas inizia alla fine degli anni Trenta, quando Antonio dà vita alla sua nuova impresa agricola. Grazie al suo impegno, per decenni, la cantina cresce e si afferma, in Sardegna e anche fuori. Così è stato anche con l'arrivo dei figli e, oggi, dei nipoti. La terza generazione della famiglia. Conservare e custodire intatta la meravigliosa natura sarda è una responsabilità importante. Un impegno quotidiano che guida le azioni della famiglia Argiolas, ogni giorno, in ogni decisione.

## La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | Pendii dolci di varia composizione granulometrica e chimico-fisica |
| **Esposizione** | |
| **Allevamento** | Guyot |
| **Densità imp.** | |

## Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Bianco Fermo DOC |
| **Provenienza** | Sardegna |
| **Uve** | 100% vermentino |
| **Gradazione** | 13,5% vol |
| **Temp. Servizio** | 12 gradi |
| **Quando Berlo** | entro 2 anni |
| **Abbinamento** | Menu di pesce |
| **Vinificazione** | Attenta selezione delle uve, pressatura molto soffice con utilizzo di solo mosto fiore. Raffreddamento a 10-12°C con decantazione naturale. Fermentazione a 16-18°C per 20 giorni circa. Conservazione a temperatura controllata con breve sosta sulle fecce fini |
| **Sensazioni** | COLORE: Paglierino con riflesso leggermente verdognolo. PROFUMO: Sottile, intenso e delicato, con buon aroma primario e secondario. SAPORE: Fresco, secco ed asciutto, sapido con gradevole delicatezza e finezza |



© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821