ACQUISTATO IL .....

"Costera" Cannonau di Sardegna DOC 2023 2023



Simbolo di Sardegna

Costera è un classico Cannonau di Sardegna DOC, probabilmente il vino rosso che più d'ogni altro richiama immediatamente alla memoria la Sardegna. Nonostante sia considerato un vino autoctono sardo, del Cannonau non si conoscono con certezza le sue origini. Sembra però che fosse presente in terra sarda già al momento della dominazione spagnola, ossia al periodo cui, storicamente, si fa risalire la sua introduzione. Argiolas lo raccoglie nella sua Tenuta di Sisini, circa 60 ettari sulle colline dell'omonimo comune. Qui le piante di Cannonau crescono baciate dal sole a un'altitudine compresa tra i 250 ed i 300 metri sul livello del mare. Vino inteso e di carattere, Costera matura in piccoli fusti di rovere per un periodo di 8-10 mesi. Rosso rubino intenso con sfumature granata, al naso è descritto come intensamente vinoso, un carattere questo che è tipico del Cannonau. In bocca rivela un corpo pieno e un gusto piacevolmente rotondo. Vino caratterizzato da un perfetto equilibrio tra tutte le sue componenti, questo Costera è il vino che ogni buon sardo stapperebbe per accompagnare il classico maialetto alla brace. Per gli amanti delle sensazioni forti, si può anche servire con l'agnello arrosto o una scaglia di pecorino sardo, di media o lunga stagionatura.

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	Calcare, frazioni argillose, medio impasto con tendenza a scioltezza, ciottoli di piccola e media dimensione
Esposizione	Sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sardegna
Uve	Cannonau 90%, Bovale 5%, Carignano 5%
Gradazione	14.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Fermentazione, macerazione a temperatura controllata di 28-30 °C per circa 10-12 giorni. Fermentazione malo-lattica in vasche di cemento vetrificato ed evoluzione in piccoli fusti di rovere per 8-10 mesi. Breve affinamento in bottiglia
Sensazioni	COLORE: Rosso rubino intenso con sfumature granata. PROFUMO: Intensamente vinoso, tipico del Cannonau. SAPORE: Caldo, rotondo, di buona struttura ed ottimo equilibrio

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821