



ACQUISTATO IL

"Iselis" Bianco Nasco di Cagliari DOC 2024

2024

Vino raro e prezioso



Svinando

Grazie alla famiglia Argiolas abbiamo modo di conoscere alcuni degli antichi vitigni rari della Sardegna. Grazie a vini unici come questo Nasco di Cagliari DOC, 100% uva Nasco, o Nascu, come viene chiamato nell'entroterra cagliaritano. Coltivato in Sardegna da tempi immemorabili, il Nasco è un vitigno di grande pregio e rara finezza. Il suo nome potrebbe derivere dal latino "Muscus", ossia muschio, a sottolineare il suo inconfondibile profumo, specie dopo alcuni anni di affinamento. Argiolas lo produce seguendo un metodo tradizionale. La vinificazione inizia con una fase di macerazione a freddo e un limitato contatto con l'ossigeno. Segue una fase di affinamento sulle fecce nobili per circa 60 giorni mentre una piccola frazione del mosto fermenta e si affina su piccoli fusti di rovere francese. Colore giallo paglierino. Al naso si scopre un profumo ampio e armonico, con note di fiori gialli, frutta tropicale e, appunto, leggere note muschiate. In bocca, invece, Iselis si rivela un vino morbido e avvolgente, caratterizzato da un finale particolarmente lungo e gradevole. Vino raro e prezioso, si sposa bene con antipasti a base di pesce. Da provare, per gli amanti della cucina sarda con i classici culurgiones di patate alla menta o, per un abbinamento più tradizionale, con un semplice risotto alla marinara.

La Vigna

Terreno Calcareo, suoli derivanti da sedimenti calcareo marnosi.

Esposizione est

Allevamento Guyot

Densità imp. 4600

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Sardegna

Uve 100% nasco

Gradazione 15% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione Macerazione a freddo, pressatura soffice, decantazione naturale, fermentazione a temperatura controllata, affinamento sulle fecce nobili per circa 60 giorni. Una piccola frazione del mosto fermenta e si affina su piccoli fusti di rovere francese.

Sensazioni Colore: giallo paglierino. Olfatto: profumo ampio ed armonico con note di fiori gialli, frutta tropicale e leggere note muschiate in sottofondo. Gusto: morbido ed avvolgente con buon riscontro dei caratteri olfattivi e finale molto lungo e gradevole.

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 Impres-