ACQUISTATO IL .....

"Iselis" Bianco Nasco di Cagliari DOC 2024 2024



Vino raro e prezioso

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 deriverebbe 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.

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	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 Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821