

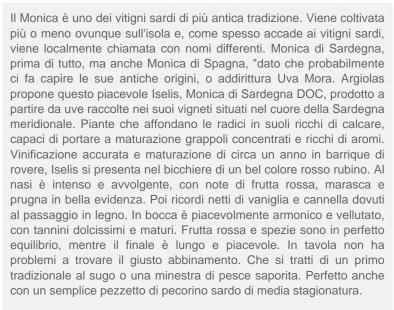


ACQUISTATO IL

"Iselis" Rosso Monica di Sardegna DOC 2023

2023

Antica tradizione sarda



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 cordone speronato/guyot

Densità imp. 4600

II Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Sardegna

Uve 90% monica 5% Carignano 5% bovale

Gradazione 14,5% vol **Temp. Servizio** 18 gradi

Quando Berlo entro 8/10 anni

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione Macerazione a temperatura controllata di 28-30 °C per circa 10-12 giorni. Svolgimento della fermentazione malolattica in

vasi vinari di cemento vetrificato per 10-15 giorni.

Sensazioni Colore: rosso rubino. Olfatto: intenso ed avvolgente, frutta rossa marasca e prugna in evidenza, dolcemente

accompagnate da note di vaniglia e cannella. Gusto: armonico e vellutato con tannini dolcissimi, frutta rossa e spezie in

perfetto equilibrio, finale molto lungo e piacevole.

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