



ACQUISTATO IL .....

"Meri" Vermentino di Sardegna DOC 2025

2025

## Il più classico dei vini sardi



Svinando®

Il più classico dei vini di origine sarda. Un freschissimo Vermentino di Sardegna DOC, proposto qui da una delle cantine simbolo dell'isola, Argiolas. Stiamo parlando del Meri, un bianco fresco e profumato che nasce da una lavorazione super accorta delle migliori uve di Vermentino, raccolte nei vigneti aziendali. Piante che crescono su suoli riccamente calcarei, che producono grappoli concentrati in termini di aromi e profumi e ricchi in termini di acidità e mineralità. Per valorizzare al meglio il frutto di partenza, tutte le operazioni iniziali, dalla pressatura soffice alla decantazione naturale a temperatura controllata, vengono effettuate in ambiente privo di ossigeno. In riduzione, come dicono i tecnici. La fermentazione, invece, avviene sempre in ambiente controllato e prosegue per circa 15-20 giorni. Nasce così un bianco caratterizzato dal classico colore giallo paglierino scarico, con evidenti inflessi verdognoli. Al naso è intenso, con note primarie, ossia tipiche del vitigno, di agrumi e frutta fresca. In bocca, invece, si scopre con piacere un vino caratterizzato da un gusto vivace, fresco e sapido. Bianco ben equilibrato e fine, è semplicemente perfetto come aperitivo, magari servito con un piatto di frutti di mare e crostacei. In tavola si sposa benissimo con sushi e sashimi ma anche con piatti delicati a base di carni bianche. Anche un semplice pollo alla griglia, con un calice di questo vino diventa subito più gustoso.

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. Apezzamenti 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** Buona esposizione, granulometria e struttura calcarea-argillosa.

**Esposizione** sud est

**Allevamento** Guyot

**Densità imp.** 4600

### Il Vino

**Tipologia** Vino bianco fermo

**Provenienza** Sardegna

**Uve** 100% vermentino

**Gradazione** 13% vol

**Temp. Servizio** 14 gradi

**Quando Berlo** entro 3 anni

**Abbinamento** Aperitivo, Menu di pesce

**Vinificazione** Tutte le operazioni iniziali, pressatura soffice, decantazione naturale a temperatura costante di 10-12°C, vengono effettuate in ambiente privo di ossigeno per preservare il mosto da fenomeni ossidativi. La fermentazione avviene a temperatura controllata di 16-17 °C per una durata di circa 15-20 giorni

**Sensazioni** Colore: paglierino scarico a inflessioni verdognole. Olfatto: intenso aroma primario con predominanza di note agrumate e di frutta fresca. Gusto: vivace, molto fresco e sapido, equilibrato, delicato, fine.

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