



ACQUISTATO IL

"Merì" Vermentino di Sardegna DOC 2024

2024

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 Merì, 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. 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 Buona esposizione, granulometria e struttura calcarea-argilloso.

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.

© 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