



ACQUISTATO IL

"S'Elegas" Nuragus di Cagliari DOC 2023

2023

Carattere piacevolmente fruttato



Svinando

Se pensi alla Sardegna, oltre che al mare e al "porceddu", inevitabilmente si finisce con ricordare uno dei tanti, buoni, vini della regione. Bianchi o rossi, i vini sardi sono spesso frutto di una vinificazione di uve tipiche della regione. Vitigni che sanno esprimersi al meglio nel cuore del Mediterraneo, grazie a un felice mix di condizioni ambientali. Tra i vitigni tipici, ce ne è uno che i più potrebbero non ricordare al volo. E' il Nuragus che, cosa molto strana, è ancora oggi il più coltivato in Sardegna, anche se negli ultimi anni si sta registrando una graduale tendenza alla riduzione delle superfici. Il Nuragus oggi si trova soprattutto nelle province di Cagliari e Oristano. Vitigno rustico e facilmente adattabile a ogni terreno, è un'uva assai generosa. Argiolas lo raccoglie nella sua tenuta Vigne Vecchie e lo propone in questa versione DOC Nuragus di Cagliari. Colore giallo paglierino, al naso rivela un carattere piacevolmente fruttato, fragrante e armonico. In bocca è pieno, morbido e ricco. La caratteristica peculiare questo vitigno, però, è il finale piacevolmente amarognolo, caratteristica questa che si ritrova anche in questo S'Elegas targato Argiolas. Antipasti di mare e di terra, ma anche primi piatti della cucina marinara o secondi di pesce sono i suoi naturali abbinamenti. Da provare, in particolare, con una bella spigola arrosto con le patate.

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 Calcareo-marnoso con argilla, strutturalmente o in parte medio, tendente allo sciolto

Esposizione Allevamento Guyot

Densità imp. Il Vino Vino bianco fermo

Tipologia Sardegna

Provenienza 100% nuragus

Uve 14% vol

Gradazione 12 gradi

Temp. Servizio entro 2 anni

Quando Berlo Apertivo, Menu di pesce

Abbinamento Pigiatura e spremitura in presse pneumatiche ad azione molto soffice, decantazione naturale intorno ai 14°C, fermentazione in tini inox termo-controllata 18°C per 18 giorni circa, conservazione in tini con regolazione termica e protezione di gas inerte

Vinificazione COLORE: Giallo paglierino. PROFUMO: Fruttato, fragrante ed armonico. SAPORE: Pieno, morbido e ricco con retrogusto amarognolo, caratteristico del Nuragus

Sensazioni

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