ACQUISTATO IL .....

"S'Elegas" Nuragus di Cagliari DOC 2024 2024



Carattere piacevolmente fruttato

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. 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-marnoso con argilla, strutturalmente o in parte medio, tendente allo sciolto
Esposizione	
Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sardegna
Uve	100% nuragus
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Apertivio, Menu di pesce
Vinificazione	Pigiatura e spremitura in presse pneumatiche ad azione molto soffice, decantazione naturale intorno ai 14°C, fermentazione in tini inox termo-controllata 18°C per18 giorni circa, conservazione in tini con regolazione termica e protezione di gas inerte
Sensazioni	COLORE: Giallo paglierino. PROFUMO: Fruttato, fragrante ed armonico. SAPORE: Pieno, morbido e ricco con retrogusto amarognolo, caratteristico del Nuragus

© 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