



ACQUISTATO IL .....

"Tagliamare" Brut Nuragus

## Spumante Brut, made in Sardegna



*Svinando*

Spumante Brut di qualità, Tagliamare di Argiolas nasce da una lavorazione in purezza di uve Nuragus. Questo antico vitigno tipico sardo, oggi è diffuso soprattutto nelle province di Cagliari e Oristano. Uva rustica e facilmente adattabile a ogni terreno, ha il vantaggio di essere assai generosa. Argiolas lo raccoglie nell'area di Trexenta, nel Sud dell'isola. Dopo la vinificazione il vino riposa sui lieviti a bassa temperatura fino alla primavera. Quindi il vino base viene successivamente fatto rifermentare lentamente in autoclave per 40/50 giorni, con una ulteriore sosta sui lieviti per circa un mese. Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli e perlage fine, al naso rivela note eleganti di fiori bianchi, di pesca noce, pera e agrumi che si fondono con i delicati profumi delle nostre erbe mediterranee. In bocca è fresco, pieno e sapido. Elegante e persistente, c'è una perfetta corrispondenza con quanto percepito al naso. Ottimo come aperitivo, si abbina a delicate preparazioni a base di pesce. Perfetto con ostriche e antipasti a base di frutti di mare.

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** Terreno composto principalmente da marne calcaree e argilla.

**Esposizione** Sud

**Allevamento** Guyot

**Densità imp.** 4800

### Il Vino

**Tipologia** Vino spumante brut

**Provenienza** Sardegna

**Uve** 100% nuragus

**Gradazione** 11,5% vol

**Temp. Servizio** 8 gradi

**Quando Berlo** entro 5/6 anni

**Abbinamento** Aperitivo, Menu di pesce

**Vinificazione** Fermentazione alcolica della durata di 30 giorni alla temperatura di 15-16 gradi. Dopo la vinificazione il vino riposa sui lieviti a bassa temperatura fino a primavera.

**Sensazioni** Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli e perlage fine. Olfatto: Note eleganti di fiori bianchi, di pesca noce, pera e agrumi che si fondono con i delicati profumi delle nostre erbe mediterranee. Palato: Fresco pieno e sapido, elegante e persistente con richiamo evidente alle note olfattive.

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 N. Iscrizione Registro Imprese