



ACQUISTATO IL

"Is Argiolas" Vermentino di Sardegna DOC 2024

2024

Finezza e grande piacevolezza



Svinando

Argiolas è uno dei più bei nomi della viticoltura sarda, capace da anni, oltre 100, di dar vita vendemmia dopo vendemmia a vini che si distinguono per finezza e grande piacevolezza. Come questo Vermentino di Sardegna DOC Is Argiolas, prodotto con uve Vermentino in purezza, raccolte rigorosamente a mano nei vigneti della Tenuta Vigne Vecchie. L'attenta selezione delle uve in campagna è un prerequisito fondamentale per portare in cantina solo i grappoli migliori, quelli successivamente verranno trattati con delicatezza per estrarre il mosto fiore e dare inizio al lento processo di trasformazione. La fermentazione, in particolare, prevede l'uso di soli lieviti autoctoni, a cui segue una sosta del vino sulle proprie fecce fini per circa una settimana. Una piccola frazione del mosto fermenta e si affina su piccoli fusti di rovere francese, conferendo al vino una maggiore complessità e una bella profondità. Giallo paglierino scarico con riflessi verdolini, al naso questo Vermentino rivela un intenso aroma di frutta fresca e fiori, a cui si aggiungono note di vaniglia e spezie dolci, dovute in parte al moderato contatto con il legno. In bocca, invece, si scopre un vino piacevolmente vivace e fresco, dotato di una naturale sapidità e un perfetto equilibrio tra tutte le sue componenti. E' il Vermentino che noi tutti immaginiamo quando, seduti a pochi metri dal mare, ci apprestiamo a chiudere in bellezza una giornata di vacanza. Ottimo con antipasti a base di pesce e risotti. Per chi ama gli abbinamenti territoriali, invece, questo bianco si accompagna bene anche ai classici culurgiones di patate alla menta e a pecorini di media stagionatura.

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. Appezamenti 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-argilloso

Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Sardegna

Uve 100% vermentino

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 2 anni

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione Attenta selezione delle uve, pressatura molto soffice con utilizzo di solo mosto fiore. Raffreddamento a 10-12 °C con decantazione naturale. Fermentazione con soli lieviti autoctoni, a temperatura controllata di 16-17 °C per 25-30 giorni. Sosta dai 40 ai 60 giorni sulle fecce fini. Una piccola frazione del mosto fermenta e si affina su piccoli fusti di rovere francese.

Sensazioni Colore: Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Profumo: Intenso aroma primario, delicato, persistente, ottimo aroma secondario, eccellente bouquet. Sapore: Vivace, fresco, 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