ACQUISTATO IL .....

"Turriga" Isola dei Nuraghi IGT 2021 2021



Grande struttura ed equilibrio

Tra i vini più rappresentativi della bella azienda sarda, il Turriga viene descritto come "Rosso concepito dai vitigni locali, il Turriga narra la memoria dell'isola con un linguaggio internazionale". Si legge sul sito della cantina: "era il 1988 quando, dopo un lungo periodo di ricerca, la prima vendemmia consegnò una miscela equilibrata di vitigni sardi radicati da secoli tra i suoli calcarei delle colline e le sabbie del litorale, baciati dal sole e accarezzati dal vento, gonfio di mare". Nel Turriga confluiscono le migliori uve autoctone, che offrono struttura e personalità, il Bovale, generoso e fruttato, il Carignano, depositario di eleganza, pienezza e rotondità, e la Malvasia nera, che regala la capacità di maturare. A suo modo innovativo, il Turriga "sdoganò il vino rosso sardo agli occhi del mondo". Dopo una lunga e accurata vinificazione, il vino matura lentamente in cantina per 18-24 mesi in barrique nuove di rovere francese. Quindi, dopo l'imbottigliamento, si prosegue con una fase di affinamento di circa un anno in bottiglia. Nel bicchiere questo vino si presenta di un bel colore rosso intenso, con profumi netti di frutta rossa ben matura, e un bouquet ricco e complesso. In bocca non delude certo le aspettative. Si scopre infatti un vino di grande struttura ed equilibrio. Un rosso fine e persistente, caratterizzato da una vellutata avvolgenza. In tavola è in grado di accompagnare piatti di grande complessità e ricchezza. Ottimo, per esempio, con il classico cinghiale in umido, ma anche con la selvaggina e le carni rosse speziate. Per gli appassionati di abbinamenti del territorio, qui si richiede un Pecorino sardo ben stagionato.

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 medio
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sardegna
Uve	Uve autoctone
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Attenta selezione delle uve. Fermentazione a temperatura controllata 28-32°C. Macerazione di circa 16-18 giorni con buon utilizzo della tecnica del delestage. 18-24 mesi in barriques nuove di rovere francese. Affinamento per 12-14 mesi in bottiglia.
Sensazioni	Colore: Rosso intenso. Profumo: Presenza di bouquet ricco e complesso. Sapore: Di grande struttura, equilibrato, fine e persistente. Indice di “souplesse” molto elevato

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