



ARGIOLAS

Schede tecniche

ARGIOLAS

Argiolas

TURRIGA

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Isola dei Nuraghi

Zona produttiva Tenuta Sa Tanca

Vitigno Uve autoctone

Tipologia del terreno Calcareo medio

Età dei vigneti 50 anni

Vinificazione e affinamento Attenta selezione delle uve. Fermentazione a temperatura controllata 28-32°C. Macerazione di circa 16-18 giorni con buon utilizzo della tecnica del délestage. 18-24 mesi in barriques nuove di rovere francese. Affinamento per 12-14 mesi in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino intenso

Profumo Al naso spiccano aromi di frutti di bosco neri seguiti da sfumature di pepe nero, malva e macchia mediterranea.

Sapore Al palato si caratterizza per piacevolezza e immediatezza gustativa, mantenendo il suo carattere mediterraneo oltre a intensità e potenza. Ottimo il bilanciamento tra finezza ed eleganza e la lunghezza.

Abbinamenti Si abbina al meglio con manzo stufato, spezzatino di cinghiale, lepre in salmì e pecorino sardo stagionato.




SERDIANA / SARDEGNA

ARGIOLAS

 ANNO DI FONDAZIONE | 1938

 ENOLOGO | MARIANI MURRU

 VITIGNI | VERMENTINO, CANNONAU,
NURAGUS, NASCO, MONICA,
CARIGNANO, BOVALE, PASCALE,
MALVASIA NERA



Argiolas

TURRIGA 2021

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Isola dei Nuraghi

Zona produttiva Tenuta Sa Tanca

Vitigno Uve autoctone

Tipologia del terreno Calcareo medio

Età dei vigneti 50 anni

Vinificazione e affinamento Attenta selezione delle uve. Fermentazione a temperatura controllata 28-32°C. Macerazione di circa 16-18 giorni con buon utilizzo della tecnica del délestage. 18-24 mesi in barriques nuove di rovere francese. Affinamento per 12-14 mesi in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino intenso

Profumo Al naso spiccano aromi di frutti di bosco neri seguiti da sfumature di pepe nero, malva e macchia mediterranea.

Sapore Al palato si caratterizza per piacevolezza e immediatezza gustativa, mantenendo il suo carattere mediterraneo oltre a intensità e potenza. Ottimo il bilanciamento tra finezza ed eleganza e la lunghezza.

Abbinamenti Si abbina al meglio con manzo stufato, spezzatino di cinghiale, lepre in salmì e pecorino sardo stagionato.




SERDIANA / SARDEGNA

ARGIOLAS

 ANNO DI FONDAZIONE | 1938

 ENOLOGO | MARIANI MURRU

 VITIGNI | VERMENTINO, CANNONAU,
NURAGUS, NASCO, MONICA,
CARIGNANO, BOVALE, PASCALE,
MALVASIA NERA



Argiolas

COSTAMOLINO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Vermentino di Sardegna

Zona produttiva Tenuta Vigne Vecchie

Vitigno 100% Vermentino

Tipologia del terreno Pendii dolci di varia composizione granulometrica e chimico-fisica.

Vinificazione e affinamento Attenta selezione delle uve, pressatura molto soffice con utilizzo di solo mosto fiore. raffreddamento a 10-12°C con decantazione naturale. fermentazione a 16-18°C per 20 giorni circa. Conservazione a temperatura controllata con breve sosta sulle fecce fini. Affinamento di 1/3 mesi in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo paglierino con riflessi leggermente verdognoli.

Profumo Al naso è sottile, intenso e delicato, con un buon aroma primario e secondario.

Sapore Al palato è fresco, secco e asciutto, sapido e con un finale gradevole e delicato.

Abbinamenti Antipasti di mare e terra, primi piatti della cucina marinara, tranci di spigola in cartoccio, cappone alle patate e pomodoro fresco, formaggi a pasta molle.




SERDIANA / SARDEGNA

ARGIOLAS

 ANNO DI FONDAZIONE | 1938

 ENOLOGO | MARIANI MURRU

 VITIGNI | VERMENTINO, CANNONAU,
NURAGUS, NASCO, MONICA,
CARIGNANO, BOVALE, PASCALE,
MALVASIA NERA



Argiolas

S'ELEGAS

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Nuragus di Cagliari

Zona produttiva Tenuta Vigne Vecchie

Vitigno 100% Nuragus

Tipologia del terreno Calcereo-marnoso

Vinificazione e affinamento Pigiatura e spremitura in presse pneumatiche ad azione molto soffice, decantazione naturale intorno ai 10°C, fermentazione in tini inox termo-controllati a 16/18°C per circa 18 giorni, conservazione in tini con regolazione termica e protezione gas inerte. Affinamento in bottiglia di 1/2 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo paglierino

Profumo Al naso è fruttato, elegante e armonico

Sapore Il sorso è pieno, morbido e ricco con un retrogusto amarognolo, caratteristica tipica del Nuragus.

Abbinamenti Antipasti di mare e terra, primi piatti della cucina marinara, tranci di spigola in cartoccio, cappone alle patate e pomodoro fresco, formaggi a pasta molle.



SERDIANA / SARDEGNA

ARGIOLAS



ANNO DI FONDAZIONE | 1938



ENOLOGO | MARIANI MURRU



VITIGNI | VERMENTINO, CANNONAU,
NURAGUS, NASCO, MONICA,
CARIGNANO, BOVALE, PASCALE,
MALVASIA NERA



Argiolas

SERRA LORI

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Isola dei Nuraghi

Zona produttiva Tenuta Sa Tanca

Vitigno Vitigni autoctoni

Tipologia del terreno Calcereo-argilloso

Vinificazione e affinamento Macerazione a freddo per 4-6 ore, decantazione naturale a 10°C, fermentazione a regime termico a 16°C, conservazione in tini di acciaio refrigerati. Affinamento in bottiglia per 1 mese.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosato tenue con inflessioni vivaci.

Profumo Al naso è delicato, intenso e fruttato.

Sapore Al palato è vivace ma equilibrato nei caratteri di sapidità, corposità e gentilezza.

Abbinamenti Antipasti di mare e di terra, minestre di pesce e di legumi, lorighittas ai ricci di mare, zuppa di pesce, carni bianche.




SERDIANA / SARDEGNA

ARGIOLAS

 ANNO DI FONDAZIONE | 1938

 ENOLOGO | MARIANI MURRU

 VITIGNI | VERMENTINO, CANNONAU,
NURAGUS, NASCO, MONICA,
CARIGNANO, BOVALE, PASCALE,
MALVASIA NERA



Argiolas

PERDERA

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Monica di Sardegna

Zona produttiva Tenuta Sisini

Vitigno Monica, Altre varietà autoctone

Tipologia del terreno Calcareo-argilloso

Vinificazione e affinamento Fermentazione a temperatura controllata di 27-28°C per 8-10 giorni con estrazione moderata delle sostanze fenoliche. Evoluzione in vasche di cemento. Breve periodo in piccoli fusti di rovere francese. Breve affinamento in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rubino intenso.

Profumo Al naso è vinoso, intenso e caratteristico.

Sapore Al palato è rotondo, con un retrogusto finale tendente alla dolcezza tipica del Monica.

Abbinamenti Paste tradizionali al sugo, minestre di pesce saporite, trance di tonno alla brace, agnello in umido, pecorino di media stagionatura.




SERDIANA / SARDEGNA

ARGIOLAS

 ANNO DI FONDAZIONE | 1938

 ENOLOGO | MARIANI MURRU

 VITIGNI | VERMENTINO, CANNONAU,
NURAGUS, NASCO, MONICA,
CARIGNANO, BOVALE, PASCALE,
MALVASIA NERA



Argiolas

COSTERA

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Cannonau di Sardegna

Zona produttiva Tenuta Sisini

Vitigno Cannonau, Altre varietà autoctone

Tipologia del terreno Calcareo-argilloso

Vinificazione e affinamento Fermentazione-macerazione a temperatura controllata di 28-30°C per circa 10-12 giorni. Fermentazione malolattica in vasche di cemento vetrificato. Evoluzione in piccoli fusti di rovere per 8-10 mesi. Breve affinamento in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rubino intenso con sfumature granata.

Profumo Al naso è intensamente vinoso, tipico del Cannonau.

Sapore Al palato è rotondo, di buona struttura e ottimo equilibrio.

Abbinamenti Primi piatti ben conditi, maialetto e agnello arrosto, pecorino sardo di media o lunga stagionatura.




SERDIANA / SARDEGNA

ARGIOLAS

 ANNO DI FONDAZIONE | 1938

 ENOLOGO | MARIANI MURRU

 VITIGNI | VERMENTINO, CANNONAU,
NURAGUS, NASCO, MONICA,
CARIGNANO, BOVALE, PASCALE,
MALVASIA NERA



Argiolas

TAGLIAMARE

NOTE GENERALI

Tipologia VS Vino Spumante Brut

Zona produttiva Trexenta

Vitigno Antico vitigno autoctono

Tipologia del terreno Marne calcaree e argilla

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

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino con riflessi verdognoli e perlage fine.

Profumo Note eleganti di fiori bianchi, di pesca noce, pera e agrumi che si fondono con i delicati profumi delle nostre erbe mediterranee.

Sapore Fresco, pieno e sapido, elegante e persistente con richiamo evidente alle note olfattive.

Abbinamenti Ottimo come aperitivo, si abbina a delicate preparazioni a base di pesce. Perfetto con ostriche e antipasti a base di frutti di mare.




SERDIANA / SARDEGNA

ARGIOLAS

 ANNO DI FONDAZIONE | 1938

 ENOLOGO | MARIANI MURRU

 VITIGNI | VERMENTINO, CANNONAU,
NURAGUS, NASCO, MONICA,
CARIGNANO, BOVALE, PASCALE,
MALVASIA NERA



Argiolas

METODO CLASSICO

NOTE GENERALI

Tipologia VSQ Vino Spumante di Qualità Metodo Classico

Zona produttiva Trexenta

Vitigno Antico vitigno autoctono

Tipologia del terreno Marne calcaree e argilla

Vinificazione e affinamento Pressatura soffice e decantazione statica a freddo. Inoculo con lieviti selezionati. La fermentazione di 20 giorni è in acciaio Inox e la fermentazione malolattica è svolta parzialmente. Primo affinamento per 7 mesi, una parte in acciaio e una piccola parte in barriques. Affinamento sui lieviti per 48 mesi e dopo la sboccatura altri 6.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino con perlage fine e persistente.

Profumo La sapiente lavorazione delle uve unita ad un lungo affinamento sui lieviti dona uno spumante di grande complessità, dove le note di fiori bianchi, agrumi ed erbe mediterranee si fondono perfettamente con le note dolci di crema pasticcera, mandorla glassata e leggera crosta di pane.

Sapore Grande finezza ed eleganza dove la freschezza mitigata da una grande cremosità dona al vino grande sapidità e lunghezza gustativa. In retrogusto erbe mediterranee e note salmastre; Il mare è vicino!



SERDIANA / SARDEGNA

ARGIOLAS



ANNO DI FONDAZIONE | 1938



ENOLOGO | MARIANI MURRU



VITIGNI | VERMENTINO, CANNONAU,
NURAGUS, NASCO, MONICA,
CARIGNANO, BOVALE, PASCALE,
MALVASIA NERA



Argiolas

MERÌ

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Vermentino di Sardegna

Zona produttiva Tenuta Vigne Vecchie

Vitigno 100% Vermentino

Tipologia del terreno Calcereo-marnoso

Vinificazione e affinamento Tutte le operazioni iniziali, pressatura soffice, decantazione naturale a temperatura costante di 10-12°C, vengono effettuate in ambiente privo di ossigeno per preservare il mosto da fenomeni ossidativi. La fermentazione avviene a temperatura controllata di 16-17°C per una durata di circa 15-20 giorni.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.

Profumo Intenso aroma primario con predominanza di note agrumate e di frutta fresca

Sapore Vivace, molto fresco e sapido, equilibrato, delicato, fine.

Abbinamenti Ottimo come aperitivo con frutti di mare e crostacei, per accompagnare sushi, sashimi e antipasti, piatti leggeri a base di carni bianche e pesce.




SERDIANA / SARDEGNA

ARGIOLAS

 ANNO DI FONDAZIONE | 1938

 ENOLOGO | MARIANI MURRU

 VITIGNI | VERMENTINO, CANNONAU,
NURAGUS, NASCO, MONICA,
CARIGNANO, BOVALE, PASCALE,
MALVASIA NERA



Argiolas

CARDANERA

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Isola Dei Nuraghi

Zona produttiva Vigne della costa sud-occidentale della Sardegna, Sulcis.

Vitigno 100% Carignano

Tipologia del terreno Prevalentemente argilloso con componenti calcaree e sabbiose.

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

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino.

Profumo Profumo intenso con note evidenti di macchia mediterranea e frutti rossi.

Sapore Fresco, sapido, con un tannino fine ed equilibrato.

Abbinamenti Primi piatti con condimenti ricchi a base di carne, come le lasagne o la pasta al ragù. Carni in umido, secondi di pollame e carni arrosto. Formaggi di media stagionatura.



SERDIANA / SARDEGNA

ARGIOLAS



ANNO DI FONDAZIONE | 1938



ENOLOGO | MARIANI MURRU



VITIGNI | VERMENTINO, CANNONAU,
NURAGUS, NASCO, MONICA,
CARIGNANO, BOVALE, PASCALE,
MALVASIA NERA



Argiolas

ARJOLA

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Cannonau di Sardegna

Zona produttiva Tenute in agro di Guamaggiore e Selegas

Vitigno 100% Cannonau

Tipologia del terreno Combinazione calcareo-argillosa con piccola presenza di limo.

Vinificazione e affinamento Brevissimo contatto con le bucce, pressatura soffice. Stabulazione per 10/15 giorni, decantazione, spillatura, fermentazione a temperatura controllata a 16/18°C per circa 3 settimane.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosa tenue con riflessi luminosi.

Profumo Delicato, intenso, fruttato

Sapore Sapido e rotondo, in chiusura richiamo ai sentori fruttati

Abbinamenti A tutto pasto, antipasti di mare e di terra, minestre di pesce e di legumi, lorighittas ai ricci di mare, zuppa di pesce, carni bianche.
Temperatura di servizio: 9-11 °C



SERDIANA / SARDEGNA

ARGIOLAS



ANNO DI FONDAZIONE | 1938



ENOLOGO | MARIANI MURRU



VITIGNI | VERMENTINO, CANNONAU,
NURAGUS, NASCO, MONICA,
CARIGNANO, BOVALE, PASCALE,
MALVASIA NERA



Argiolas

IS ARGIOLAS

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Vermentino di Sardegna

Zona produttiva Tenuta Vigne Vecchie

Vitigno 100% Vermentino

Tipologia del terreno Calcareo-argilloso

Vinificazione e affinamento 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.

NOTE ORGANOLETTICHE

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.

Abbinamenti Antipasti a base di pesce, culurgiones di patate alla menta, risotto alla marinara, risotto ai carciofi, linguine allo scoglio, pesce in umido e alla brace, carni bianche, formaggi di media stagionatura.



SERDIANA / SARDEGNA

ARGIOLAS



ANNO DI FONDAZIONE | 1938



ENOLOGO | MARIANI MURRU



VITIGNI | VERMENTINO, CANNONAU,
NURAGUS, NASCO, MONICA,
CARIGNANO, BOVALE, PASCALE,
MALVASIA NERA



Argiolas

IS SOLINAS

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Isola dei Nuraghi

Zona produttiva Tenuta Vigne Vecchie

Vitigno 100% Carignano

Tipologia del terreno Calcereo-argilloso

Vinificazione e affinamento Fermentazione e macerazione a temperatura controllata, della durata media di 10-12 giorni. Trasferimento in vasche di cemento, svolgimento della fermentazione malolattica. Successivo trasferimento in barriques. Affinamento di 12 mesi in barrique. Riposo in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino.

Profumo Profumo intenso con note evidenti di frutta rossa come la ciliegia, evidente balsamicità di macchia mediterranea e una leggera nota di speziatura dolce.

Sapore Caldo, morbido, dai tannini vellutati che accarezzano il palato e con un finale lungo e di grande eleganza.

Abbinamenti Primi piatti a base di terra tipici della tradizione, grigliate di carne, ventresca di tonno alla brace, capretto arrosto e formaggi di buona stagionatura. Temperatura di servizio: 16-18°C.




SERDIANA / SARDEGNA

ARGIOLAS

 ANNO DI FONDAZIONE | 1938

 ENOLOGO | MARIANI MURRU

 VITIGNI | VERMENTINO, CANNONAU,
NURAGUS, NASCO, MONICA,
CARIGNANO, BOVALE, PASCALE,
MALVASIA NERA



Argiolas

SENES

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Cannonau di Sardegna Riserva

Zona produttiva Tenuta Sisini

Vitigno 100% Cannonau

Tipologia del terreno Calcareo-argilloso

Vinificazione e affinamento Fermentazione alcolica con macerazione a temperatura controllata tra i 25-28°C per circa 12-15 giorni. Fermentazione malolattica in vasche di cemento vetrificato. Evoluzione in piccoli fusti di rovere per 12 mesi. Affinamento in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino intenso con sfumature granate.

Profumo Intenso ed elegante con un gradevole richiamo a frutti rossi, spezie ed erbe mediterranee.

Sapore Caldo, rotondo, di buona struttura e ottimo equilibrio.

Abbinamenti Primi e secondi piatti strutturati di terra, della tradizione sarda e non, piatti a base di carne e verdure ben conditi e formaggi di media e lunga stagionatura.



SERDIANA / SARDEGNA

ARGIOLAS



ANNO DI FONDAZIONE | 1938



ENOLOGO | MARIANI MURRU



VITIGNI | VERMENTINO, CANNONAU,
NURAGUS, NASCO, MONICA,
CARIGNANO, BOVALE, PASCALE,
MALVASIA NERA



Argiolas

ISELIS BIANCO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Nasco di Cagliari

Zona produttiva Tenuta Iselis

Vitigno 100% Nasco

Tipologia del terreno Marnoso-calcareo.

Vinificazione e affinamento Macerazione a freddo, pressatura soffice, decantazione naturale, fermentazione a temperatura controllata. Una piccola frazione del mosto fermenta e si affina su piccoli fusti di rovere francese. Affinamento sulle fecce nobili per circa 60 giorni.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino.

Profumo Ampio e armonico con note di fiori gialli, frutta tropicale e leggere note muschiate in sottofondo.

Sapore Morbido ed avvolgente, finale molto lungo e gradevole.

Abbinamenti Antipasti a base di pesce, culurgiones di patate alla menta, risotto alla marinara, risotto ai carciofi, pesce in umido e alla brace, carni bianche, formaggi di media stagionatura.




SERDIANA / SARDEGNA

ARGIOLAS

 ANNO DI FONDAZIONE | 1938

 ENOLOGO | MARIANI MURRU

 VITIGNI | VERMENTINO, CANNONAU, NURAGUS, NASCO, MONICA, CARIGNANO, BOVALE, PASCALE, MALVASIA NERA



Argiolas

ISELIS ROSSO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Monica di Sardegna Superiore

Zona produttiva Tenuta Iselis

Vitigno Monica, Altre varietà autoctone

Tipologia del terreno Marnoso-calcareo.

Vinificazione e affinamento Macerazione a temperatura controllata di 28-30°C per circa 10-12 giorni. Svolgimento della fermentazione malolattica in vasi vinari di cemento vetrificato per 10-15 giorni. Passaggio in barriques per 12 mesi. Affinamento in bottiglia per circa 6 mesi.

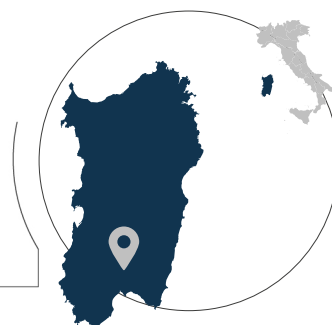
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino

Profumo Intenso ed avvolgente, frutta rossa marasca e prugna in evidenza, dolcemente accompagnate da note di vaniglia e cannella.

Sapore Armonico e vellutato con tannini dolcissimi, frutta rossa e spezie in perfetto equilibrio, finale molto lungo e piacevole.

Abbinamenti Paste tradizionali al sugo, minestre di pesce saporite, trance di tonno alla brace, agnello in umido, pecorino di media stagionatura, carni rosse alla brace.



SERDIANA / SARDEGNA

ARGIOLAS



ANNO DI FONDAZIONE | 1938



ENOLOGO | MARIANI MURRU



VITIGNI | VERMENTINO, CANNONAU, NURAGUS, NASCO, MONICA, CARIGNANO, BOVALE, PASCALE, MALVASIA NERA



Argiolas

CERDEÑA

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Vermentino di Sardegna

Zona produttiva Tenuta Sisini

Vitigno 100% Vermentino

Tipologia del terreno Calcereo-marnoso.

Vinificazione e affinamento Pressatura soffice, decantazione naturale, fermentazione primaria e secondaria ed evoluzione in barriques di rovere francese. Affinamento in bottiglia per 6-8 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino di buona intensità e consistenza cromatica.

Profumo Fine, ampio, persistente.

Sapore Intenso, persistente, strutturato, morbido, elegante, finale piacevolissimo.

Abbinamenti Bottarga di muggine e di tonno, primi piatti e risotti saporiti, orata al forno, ventresca di tonno, carni bianche, formaggi a pasta semidura di media stagionatura.



SERDIANA / SARDEGNA

ARGIOLAS



ANNO DI FONDAZIONE | 1938



ENOLOGO | MARIANI MURRU



VITIGNI | VERMENTINO, CANNONAU,
NURAGUS, NASCO, MONICA,
CARIGNANO, BOVALE, PASCALE,
MALVASIA NERA



Argiolas

ANGIALIS

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Isola dei Nuraghi

Zona produttiva Tenuta Sisini

Vitigno Uve autoctone

Tipologia del terreno Argilloso-siliceo.

Vinificazione e affinamento Vendemmia manuale a uva surmatura. Pressatura soffice, fermentazione lenta a regime termico sui 22-25°C in tini di acciaio e successiva evoluzione in barriques.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino intenso

Profumo Aromi primari molto intensi, marcatamente mediterranei.

Sapore Rotondo, amabile o quasi dolce, grasso con carattere di sapidità che richiama l'aroma primario.

Abbinamenti Biscotti, amaretti, formaggi stagionati, fichi e mandorle tostate.




SERDIANA / SARDEGNA

ARGIOLAS

 ANNO DI FONDAZIONE | 1938

 ENOLOGO | MARIANI MURRU

 VITIGNI | VERMENTINO, CANNONAU,
NURAGUS, NASCO, MONICA,
CARIGNANO, BOVALE, PASCALE,
MALVASIA NERA



Argiolas

ANTONIO ARGIOLAS 100

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Cannonau di Sardegna Passito

Zona produttiva Tenuta Serdiana.

Vitigno Cannonau

Tipologia del terreno Calcereo.

Vinificazione e affinamento Le uve ricche di zuccheri e di aromi primari vengono pressate delicatamente e il mosto fiore che se ne ricava viene avviato a una fermentazione a temperatura controllata tra i 18 e i 20°C. Dopo un periodo di decantazione il vino viene trasferito in piccoli fusti di rovere francese dove si evolve per 12-15 mesi.

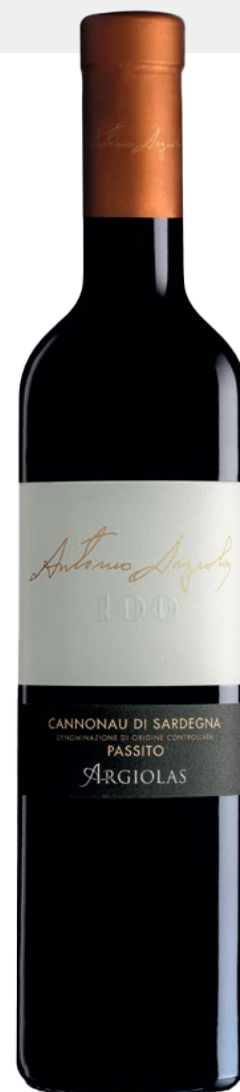
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino intenso con leggere sfumature granate.

Profumo Profumo ricco di aromi primari assai intensi e marcatamente mediterranei.

Sapore Sapore morbido e rotondo, sapido ed intenso con un buon ritorno degli aromi primari sentiti all'olfatto. Ben equilibrato ed elegante con un finale molto lungo.

Abbinamenti Crostata di frutta rossa, bavarese al cioccolato, cioccolato fondente. Da meditazione.




SERDIANA / SARDEGNA

ARGIOLAS

 ANNO DI FONDAZIONE | 1938

 ENOLOGO | MARIANI MURRU

 VITIGNI | VERMENTINO, CANNONAU,
NURAGUS, NASCO, MONICA,
CARIGNANO, BOVALE, PASCALE,
MALVASIA NERA



Argiolas

KOREM

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Isola dei Nuraghi

Zona produttiva Tenuta Sa Tanca

Vitigno 100% Bovale

Tipologia del terreno Calcareo-argilloso.

Vinificazione e affinamento Macerazione di media durata 10-12 giorni, svolgimento della fermentazione malolattica in vasi vinari di cemento vetrificato. Passaggio in barriques 10-12 mesi. Affinamento in bottiglia per circa 6 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino pieno con sfumature granate.

Profumo Al naso sono in evidenza note di confettura di more selvatiche e bacche di mirto, alternate con ricordi di erbe officinali, caffè, spezie scure e balsamiche addolcite da piacevoli rimandi vanigliati.

Sapore Al palato è pieno e rotondo, con tannini presenti ma ben levigati. Ha una buona sapidità e una leggera vena acida che rinfresca e allunga il sorso. Il finale è persistente, con frutta rossa, erbe aromatiche e spezie.

Abbinamenti Si abbina al meglio a primi piatti con sughi di carne saporiti, maialetto allo spiedo, carne rossa alla griglia, agnello al forno, gallina al mirto, salsiccia sarda e pecorino sardo stagionato.



SERDIANA / SARDEGNA

ARGIOLAS



ANNO DI FONDAZIONE | 1938



ENOLOGO | MARIANI MURRU



VITIGNI | VERMENTINO, CANNONAU,
NURAGUS, NASCO, MONICA,
CARIGNANO, BOVALE, PASCALE,
MALVASIA NERA



Argiolas

SA FRISSA

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Nuragus di Cagliari

Zona produttiva Tenuta Vigne Vecchie

Vitigno 100% Nuragus

Tipologia del terreno Calcereo-marnoso

Vinificazione e affinamento Pressatura soffice, utilizzo di solo mosto fiore. Decantazione statica. Fermentazione alcolica, in contenitori di acciaio, a temperatura controllata di 15/16 °C della durata di 20/30 giorni.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo Al naso emergono note floreali di fiori bianchi, di frutta a polpa bianca, di pesca, di pera e un delicato finale di erbe mediterranee.

Sapore Il sorso è fresco, sapido ed elegante, richiama con piacevolezza le note olfattive.

Abbinamenti Perfetto da abbinare ai crudi, ai primi piatti semplici a base di verdure o a base di pesce, a piatti a base di carni bianche e insalate.




SERDIANA / SARDEGNA

ARGIOLAS

 ANNO DI FONDAZIONE | 1938

 ENOLOGO | MARIANI MURRU

 VITIGNI | VERMENTINO, CANNONAU,
NURAGUS, NASCO, MONICA,
CARIGNANO, BOVALE, PASCALE,
MALVASIA NERA



Argiolas

IOLAO

NOTE GENERALI

Tipologia Olio Extravergine di Oliva

Zona produttiva Serdiana (CA)

Materia Prima Tonda di Cagliari, Pitz'e Carroga

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo con sfumature verdoline.

Profumo Fruttato medio con evidenti sentori di carciofo, foglia di pomodoro, melanzana.

Sapore Armonico e leggero, delicatamente piccante




SERDIANA / SARDEGNA

ARGIOLAS

 ANNO DI FONDAZIONE | 1938

 ENOLOGO | MARIANI MURRU

 VITIGNI | VERMENTINO, CANNONAU,
NURAGUS, NASCO, MONICA,
CARIGNANO, BOVALE, PASCALE,
MALVASIA NERA

