



IS ARGIOLAS

LINEA PRESTIGIO

CLASSIFICAZIONE

Vermentino di Sardegna a Denominazione di Origine Controllata.

PROVENIENZA

Tenute Is Argiolas, Selegas.

SUOLO

Granulometria, struttura calcareo-argillosa e esposizione solare buone.

UVAGGIO

Vermentino.

CLIMA

Mediterraneo, inverni miti, precipitazioni limitate, estati molto calde e ventilate.

VENDEMMIA

Manuale, prime ore del mattino.

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice, raffreddamento del mosto fiore con decantazione naturale, fermentazione a regime termico controllato e condizionato 16-18 °C, solo lieviti autoctoni per la maturazione.

CARATTERISTICHE

Colore: paglierino scarico a inflessioni verdognole.

Olfatto: intenso aroma primario, delicato, persistente, ottimo aroma secondario, eccellente bouquet.

Gusto: vivace, fresco, sapido, equilibrato, delicato, fine.

CONSERVAZIONE

Ambiente temperatura 18 °C, umidità 75%, luce controllata, bottiglia orizzontale.

SERVIZIO

Calice slanciato e di buona ampiezza, temperatura 10-11 °C.

CLASSIFICATION

Vermentino di Sardegna DOC.

PLACE OF ORIGIN

Is Argiolas estate, Selegas.

SOIL

Good grain size, limestone-clayey structure and sun exposure.

GRAPE VARIETIES

Vermentino

CLIMATE

Mediterranean, mild winters, limited rainfall, very hot and windy summers.

HARVESTING

By hand, in the early morning.

VINIFICATION TECHNIQUE

Soft pressing, cooling of the first-press must with natural decanting, fermentation under controlled, conditioned temperature 16-18 °C, use of native yeasts only for maturing.

TASTING NOTES

Colour: Soft straw yellow with green tinges.

Nose: Intense primary aroma, delicate, lingering, excellent secondary aroma, great bouquet.

Palate: Lively, fresh, rich, balanced, delicate, fine.

STORAGE

Constant temperature 18 °C, humidity 75%, controlled light, horizontal bottle.

SERVING

Tall, fairly wide goblet, serving temperature 10-11 °C.