

Korem



CLASSIFICAZIONE	Vino rosso a Indicazione Geografica Tipica Isola dei Nuraggi.
PROVENIENZA	Tenuta Sa Tanca, 250-300 metri circa sul livello del mare.
SUOLO	Medio impasto tendente allo sciolto, presenza di materiale calcareo argilloso.
UVAGGIO	Bovale sardo o Bovaleddu, Carignano, Cannonau.
CLIMA	Mediterraneo, buone escursioni termiche, ottima ventilazione.
VENDEMMIA	Manuale, prime ore del mattino.
VINIFICAZIONE	Macerazione di media durata 10-12 giorni, svolgimento della fermentazione malolattica in vasi vinari di cemento vetrificato.
INVECCHIAMENTO	Passaggio in barriques 10-12 mesi, affinamento in bottiglia per circa 6 mesi.
CARATTERISTICHE	Colore: rosso rubino intenso. Olfatto: intenso, persistente, equilibrato. Gusto: vellutato, pieno, armonico, caldo, rotondo.
CONSERVAZIONE	Ambiente temperatura 18 °C, umidità 75%, luce controllata, bottiglia orizzontale.
SERVIZIO	Calice con imboccatura larga e buona altezza, temperatura 18 °C.
ABBINAMENTI	Primi piatti con sughi di carne saporiti, maialetto allo spiedo, carne rossa alla griglia, agnello al forno, gallina al mirto, salsiccia sarda, pecorino sardo stagionato.
FORMATO	0,375 L, 0,75 L, 1,5 L, 3 L
CLASSIFICATION	IGT (Typical Geographical Indication) red Isola dei Nuraggi.
PLACE OF ORIGIN	Sa Tanca estate, about 250-300 metres above sea level.
SOIL	Medium mixture, tending to loose, presence of limestone and clay.
GRAPE VARIETIES	Bovale Sardo or Bovaleddu, Carignano, Cannonau.
CLIMATE	Mediterranean, good temperature excursions, well ventilated.
HARVESTING	By hand, in the early morning.
VINIFICATION TECHNIQUE	Maceration for about 10-12 days, malolactic fermentation in glass-lined cement tanks.
TASTING NOTES	Colour: intense ruby red. Nose: intense, lingering, well balanced. Palate: velvety, full, harmonious, warm, round.
STORAGE	Constant temperature 18 °C, humidity 75%, controlled light, horizontal bottle.
SERVING	Stemware with wide rim and fairly deep bowl, serving temperature 18 °C.
FOOD MATCHES	First courses with flavoursome meat-based sauces, spit-roasted suckling pig, grilled red meat, roast lamb, myrtle-flavoured hen, Sardinian sausage, mature Sardinian pecorino cheese.
SIZE	0,375 lt, 0,75 lt, 1,5 lt, 3 lt

ARGIOLAS

www.argiolas.it info@argiolas.it