



## Is Argiolas

<b>CLASSIFICAZIONE</b>	Vermentino di Sardegna a Denominazione di Origine Controllata.
<b>PROVENIENZA</b>	Tenute Is Argiolas, Selegas.
<b>SUOLO</b>	Granulometria, struttura calcareo-argillosa e esposizione solare buone.
<b>UVAGGIO</b>	Vermentino.
<b>CLIMA</b>	Mediterraneo, inverni miti, precipitazioni limitate, estati molto calde e ventilate.
<b>VENDEMMIA</b>	Manuale, prime ore del mattino.
<b>VINIFICAZIONE</b>	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.
<b>CARATTERISTICHE</b>	<b>Colore:</b> paglierino scarico a inflessioni verdognole. <b>Olfatto:</b> intenso aroma primario, delicato, persistente, ottimo aroma secondario, eccellente bouquet. <b>Gusto:</b> vivace, fresco, sapido, equilibrato, delicato, fine.
<b>CONSERVAZIONE</b>	Ambiente temperatura 18 °C, umidità 75%, luce controllata, bottiglia orizzontale.
<b>SERVIZIO</b>	Calice slanciato e di buona ampiezza, temperatura 10-11 °C.
<b>ABBINAMENTI</b>	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.
<b>FORMATO</b>	0,75 L
<b>CLASSIFICATION</b>	Vermentino di Sardegna DOC.
<b>PLACE OF ORIGIN</b>	Is Argiolas estate, Selegas.
<b>SOIL</b>	Good grain size, limestone-clayey structure and sun exposure.
<b>GRAPE VARIETIES</b>	Vermentino.
<b>CLIMATE</b>	Mediterranean, mild winters, limited rainfall, very hot and windy summers.
<b>HARVESTING</b>	By hand, in the early morning hours.
<b>VINIFICATION TECHNIQUE</b>	Painstaking selection of the grapes, very light pressing with use only of first press wine. Cooling at 10-12 °C with natural settling. Fermentation with native yeasts only, at controlled temperature between 16-17 °C for 25-30 days. Left to develop on its lees for 40-60 days.
<b>TASTING NOTES</b>	<b>Colour:</b> soft straw yellow with green tinges. <b>Nose:</b> intense primary aroma, delicate, lingering, excellent secondary aroma, great bouquet. <b>Palate:</b> lively, fresh, rich, balanced, delicate, fine.
<b>STORAGE</b>	Constant temperature 18 °C, humidity 75%, controlled light, horizontal bottle.
<b>SERVING</b>	Tall, fairly wide goblet, serving temperature 10-11 °C.
<b>FOOD MATCHES</b>	Fish starters, culurgiones (ravioli) with potato and mint filling, seafood risotto, artichoke risotto, linguine (flat spaghetti) with seafood dressing, stewed and grilled fish, white meats, medium mature cheeses.
<b>SIZE</b>	0.75 lt



[www.argiolas.it](http://www.argiolas.it) [info@argiolas.it](mailto:info@argiolas.it)