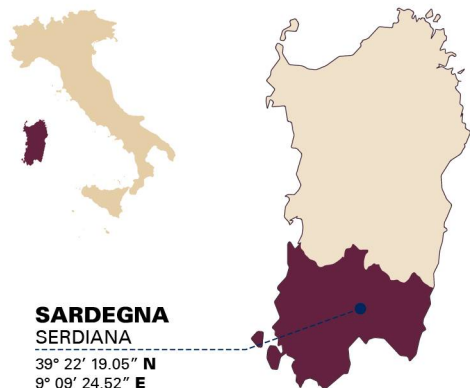


S'ELEGAS

SERDIANA (CA) / SUD SARDEGNA



SARDEGNA
SERDIANA
39° 22' 19.05" N
9° 09' 24.52" E

Il lavoro, nelle vigne intorno a Serdiana e nella Cantina Argiolas è far nascere grandi vini. È un impegno bellissimo e appassionante che si tramanda attraverso le generazioni. È intrecciato alla storia della nostra terra, la storia grande che si scrive nei libri e quella piccola e quotidiana.



ANNO DI FONDAZIONE
1938



ESTENSIONE TERRITORIO
230 Ha



ENOLOGO
MARIANO MURRU



BOTTIGLIE IN UN ANNO
2,000,000



VITIGNI
VERMENTINO – NURAGUS – NASCO –
MONICA- CANNONAU - CARIGNANO



TIPOLOGIA

Vino bianco – Nuragus di Cagliari DOC



ZONA DI PRODUZIONE

Tenuta Vigne Vecchie



VITIGNO

Nuragus 100%



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

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 bottiglie di 1/2 mesi.



COLORE

Giallo paglierino.



PROFUMO

Fruttato, fragrante e armonico..



SAPORE

Pieno, morbido e ricco con retrogusto amarognolo, caratteristico 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.

