ACQUISTATO IL .....

"Korem" Bovale Isola Nuraghi IGT 2020 Magnum 2020

Grande intensità e concentrazione

Questo Korem rispecchia perfettamente l'idea che ogni buon appassionato ha dei rossi sardi. Vini di grande intensità e concentrazione, perfetti per accompagnare pietanze ricche di gusto. Isola dei Nuraghi IGT, questo Korem è proposto da Argiolas, un'azienda che certo non ha bisogno di presentazioni. Lo produce a partire da uve raccolte nella Tenuta Sa Tanca. Grappoli di Bovale sardo e uve autoctone. Il Bovale, in particolare, è un vitigno originario della penisola iberica, giunto in Sardegna intorno al 1300. Il vino che ne deriva si caratterizza per la ricchezza in estratto, in alcool e per la complessità polifenolica. Talvolta allevato ancora con il tradizionale sistema ad alberello sardo, si presta bene anche a leggere surmaturazioni in pianta, per aumentare la concentrazione degli aromi e dello zucchero negli acini. Dopo la raccolta, Argiolas provvede a una accurata vinificazione delle tre varietà, iniziando con una lunga fase di macerazione che si può protrarre fino a due settimane. Dopo la fermentazione, il vino viene posto in vasi vinari di cemento vetrificato dove si svolge la fermentazione malolattica. In ultimo, poi, il vino è passato in barrique, dove matura per circa un anno, prima dell'imbottigliamento e di ulteriori 6 mesi di affinamento in vetro. Ne deriva un vino caratterizzato da un colore rosso intenso. Al naso rivela profumi intensi e persistenti. In bocca, invece, è soprattutto vellutato, caldo e rotondo. Ben equilibrato e armonico, in tavola si accompagna con facilità (e soddisfazione) con piatti saporiti a base di carne. Primi piatti con ragù, maialetto allo spiedo e più in genere carne rossa alla griglia. Ma anche agnello al forno, e pecorino sardo stagionato.

Serdiana, nelle campagne di Sibiola, Sisini, Sa Tanca, Vigne Vecchie e Is Solinas. Sono queste le cinque tenute, per oltre 200 ettari complessivi, che la famiglia Argiolas possiede nel sud della Sardegna. Appezzamenti scelti con cura, per il suolo, l'esposizione, il clima e l'altitudine. Ogni tenuta è diversa, come diverse sono le uve che vi nascono e i vini che vi si creano. La storia della cantina Argiolas inizia alla fine degli anni Trenta, quando Antonio dà vita alla sua nuova impresa agricola. Grazie al suo impegno, per decenni, la cantina cresce e si afferma, in Sardegna e anche fuori. Così è stato anche con l'arrivo dei figli e, oggi, dei nipoti. La terza generazione della famiglia. Conservare e custodire intatta la meravigliosa natura sarda è una responsabilità importante. Un impegno quotidiano che guida le azioni della famiglia Argiolas, ogni giorno, in ogni decisione.

La Vigna

Terreno	Calcareo-argilloso
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo
Provenienza	Sardegna
Uve	Bovale
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	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.
Sensazioni	Colore: Rosso intenso. Profumo: Intenso, persistente, equilibrato. Sapore: Vellutato, pieno, armonico, caldo, rotondo.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821