



ACQUISTATO IL

"Tagliamare" Brut Nuragus



Svinando®

Spumante Brut, made in Sardegna

Spumante Brut di qualità, Tagliamare di Argiolas nasce da una lavorazione in purezza di uve Nuragus. Questo antico vitigno tipico sardo, oggi è diffuso soprattutto nelle province di Cagliari e Oristano. Uva rustica e facilmente adattabile a ogni terreno, ha il vantaggio di essere assai generosa. Argiolas lo raccoglie nell'area di Trexenta, nel Sud dell'isola. Dopo la vinificazione il vino riposa sui lieviti a bassa temperatura fino alla primavera. Quindi il vino base viene successivamente fatto rifermentare lentamente in autoclave per 40/50 giorni, con una ulteriore sosta sui lieviti per circa un mese. Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli e perlage fine, al naso rivela note eleganti di fiori bianchi, di pesca noce, pera e agrumi che si fondono con i delicati profumi delle nostre erbe mediterranee. In bocca è fresco, pieno e sapido. Elegante e persistente, c'è una perfetta corrispondenza con quanto percepito al naso. Ottimo come aperitivo, si abbina a delicate preparazioni a base di pesce. Perfetto con ostriche e antipasti a base di frutti di mare.

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 Terreno composto principalmente da marna calcarea e argilla.

Esposizione Sud

Allevamento Guyot

Densità imp. 4800

Il Vino

Tipologia Vino spumante brut

Provenienza Sardegna

Uve 100% nuragus

Gradazione 11,5% vol

Temp. Servizio 8 gradi

Quando Berlo entro 5/6 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione Fermentazione alcolica della durata di 30 giorni alla temperatura di 15-16 gradi. Dopo la vinificazione il vino riposa sui lieviti a bassa temperatura fino a primavera.

Sensazioni Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli e perlage fine. Olfatto: Note eleganti di fiori bianchi, di pesca noce, pera e agrumi che si fondono con i delicati profumi delle nostre erbe mediterranee. Palato: Fresco pieno e sapido, elegante e persistente con richiamo evidente alle note olfattive.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© 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