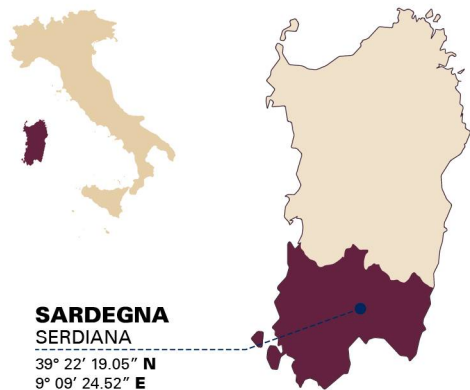


METODO CLASSICO

SERDIANA (CA) / SUD SARDEGNA



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
Spumante brut



ZONA DI PRODUZIONE
Trexenta



VITIGNO
Nuragus 100%.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO
Marne calcaree e argilla.



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE
Guyot.



ETÀ MEDIA DEI VIGNETI
25 anni



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Pressatura soffice e decantazione statica a freddo. Inoculo con lieviti selezionati. La fermentazione di 20 giorni è in acciaio Inox e la fermentazione malolattica è svolta parzialmente. Primo affinamento per 7 mesi, una parte in acciaio e una piccola parte in barriques. Affinamento sui lieviti per 48 mesi e dopo la sboccatura altri 6.



COLORE
Giallo paglierino con perlage fine e persistente.



PROFUMO
La sapiente lavorazione delle uve unita ad un lungo affinamento sui lieviti dona uno spumante di grande complessità ,dove le note di fiori bianchi, agrumi ed erbe mediterranee si fondono perfettamente con le note dolci di crema pasticceria, mandorla glassata e leggera crosta di pane



SAPORE
Grande finezza ed eleganza dove la freschezza mitigata da una grande cremosità dona al vino grande sapidità e lunghezza gustativa. In retrogusto erbe mediterranee e note salmastre; Il mare è vicino!

