



Vermentino Is Argiolas 2023

Robe jaune paille pâle à l'éclat verdâtre. Au nez, les arômes primaires sont intenses, fins, persistants, suivis d'arômes secondaires remarquables et d'un merveilleux bouquet. Le palais est légèrement pétillant, frais, épicé, équilibré, doux et fin.

Producteur	Argiolas
Type d'article	Vin blanc
Pays	Italie
Région	Saraigne
Appellation	DOC
Millésime	2023
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2027
Cépages	Vermentino
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	321189
Accord mets et vins	Apéritif, Pâtes, Fruits de mer, Risotto, Poisson



Vinification

La fermentation alcoolique est réalisée en cuve en acier à basse température.

Histoire

L'histoire du domaine Argiolas commence avec le patriarche de la famille, Antonio, au début du XXe siècle. Aujourd'hui, c'est la troisième génération qui a repris les rênes du domaine, avec les petits-enfants d'Antonio. Le domaine est installé en plein cSur de la Sardaigne, dans l'arrière-pays de Cagliari. La philosophie d'Argiolas consiste à ne cultiver que des cépages sardes traditionnels et de les faire connaître en Europe et dans le monde entier.

