



Vermentino Is Argiolas 24

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** Vin blanc Type d'article **Pays** Italie Région Sargaigne Appellation DOC Millésime 2024 **Format** 75 cl Alcool 14.0 % Température de 10° - 12°

consommation

Conservation jusqu'en 2028 Cépages Vermentino

Information sur les Contient des sulfites

allergies

Numéro d'article 321838

Accord mets et vins Apéritif, Pâtes, Fruits de mer,

Risotto, Poisson



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.



