



Vermentino Costamolino 2023

Il colore è giallo paglierino con riflessi verdi. Al naso sprigiona aromi di agrumi, fiori bianchi e presenti e melissa. Fresco e fruttato al palato, con un piacevole finale medio.

Produttore	Argiolas
Categoria	Vino bianco
Paese	Italia
Regione	Sardegna
Classificazione	DOC
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.0 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	2026 - 2027
Vitigni	Vermentino
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	320366
Adatto a	Cucina mediterranea, Piatti agrodolci, Crostacei, Aperitivi



Vinificazione

Le uve vengono accuratamente selezionate durante la vendemmia, per poi essere sottoposte a delicata pigiatura. Il mosto viene inoltre raffreddato intorno a 12°C e fermenta intorno a 17°C per circa 20 giorni. Dopo un breve affinamento sulle fecce, il vino viene invecchiato da freddo fino a prima dell'imbottigliamento.

Storia

Als Antonio Argiolas in den 1930er Jahren seine Weinberge sorgfältig nach Boden, Klima und Höhenlage auswählte, war er den sardischen Winzern seiner Zeit schon sehr weit voraus. Denn unabhängig von der lukrativen Massenweinproduktion lenkte er das Augenmerk seines Weingutes immer mehr gen Qualität, um charakterstarke und erschwingliche Spitzenweine auf Sardinien zu erzeugen, die Jahre später – und entgegen aller Erwartungen – die Weinmärkte der Welt eroberten.

