



ARGIOLAS
L'ARTE, LA VIGNA, IL VINO

IS ARGIOLAS 2025

Vermentino di Sardegna DOC

Spécialité par lot

Découvrez la Sardaigne. La mission de la maison Argiolas est de produire des cuvées exclusivement à partir de cépages historiquement établis en Sardaigne.

Région : Sardaigne

Cépages : 100% Vermentino

Vinification : Sélection minutieuse des raisins avec un pressurage très léger et l'utilisation exclusive du vin de première presse. Refroidissement à 10-12°C avec une décantation naturelle. La fermentation est faite avec des levures indigènes uniquement à une température contrôlée entre 16 et 17°C pendant 25 à 30 jours. Il se développe sur ses lies pendant 40 à 60 jours.

Dégustation : Jaune paille avec des reflets verts, il a des arômes primaires fruités tels pêches blanches, En bouche le vin est savoureux sur des notes de fruits exotiques, d'une belle ampleur sur des saveurs fruités et florales et d'une belle finesse.

Accords : Entrées de poisson, raviolis farcis à la pomme de terre et à la menthe, risotto aux fruits de mer, risotto aux artichauts, linguine sauce aux fruits de mer, poissons à la vapeur et grillés, viandes blanches et fromages affinés à pâte molle.

Service : Entre 9-11°C.

Code SAQ : 15031441

Prix particulier : 28.30\$

Prix licencié : 24.61\$

UVC : 12

