



Grappa di Turriga

CLASSIFICAZIONE	Acquavite di vinacce da uve selezionate.
PROVENIENZA	Tenuta Turriga in agro di Selegas-Piscina Trigus, 230 metri sul livello del mare.
SUOLO	Calcareo medio, poco ciottoloso, sassoso, strati rocciosi disgregati.
UVAGGIO	Vinacce Cannonau, Bovale, Carignano e Malvasia nera della vinificazione del Turriga.
CLIMA	Mediterraneo, inverni miti, precipitazioni limitate, estati molto calde e ventilate.
VENDEMMIA	Manuale, prime ore del mattino.
DISTILLAZIONE	A bagnomaria lenta.
CARATTERISTICHE	Colore: incolore, cristallina. Olfatto: elegante. Gusto: morbido e vellutato.
CONSERVAZIONE	Ambiente temperatura 18 °C, umidità 75%, luce controllata, bottiglia verticale.
SERVIZIO	Bicchieri piccolo a tulipano con svasatura sull'orlo, temperatura 10 °C.
FORMATO	0,50 L

CLASSIFICATION	Eau-de-vie from the pomace of selected grapes.
PLACE OF ORIGIN	Turriga estate in the countryside of Selegas-Piscina Trigus, 230 metres above sea level.
SOIL	Medium limestone composition, few pebbles, loose rocky layers.
GRAPE VARIETIES	Pomace of Cannonau, Bovale, Carignano and Malvasia Nera from Turriga vinification.
CLIMATE	Mediterranean, mild winters, limited rainfall, very hot and windy summers.
HARVESTING	By hand, in the early morning.
DISTILLATION	Slow bain-marie.
TASTING NOTES	Colour: colourless, crystalline. Nose: elegant. Palate: mellow and velvety.
STORAGE	Constant temperature 18 °C, humidity 75%, controlled light, horizontal bottle.
SERVING	Small, tulip-shaped goblet with slightly flared rim, serving temperature 10 °C.
SIZE	0.50 lt

ARGIOLAS

www.argiolas.it info@argiolas.it