

Angialis



CLASSIFICAZIONE	Vino bianco a Indicazione Geografica Tipica Isola dei Nuraghi.
PROVENIENZA	Tenuta Siurgus, 230 metri circa sul livello del mare.
SUOLO	Argilloso-siliceo, tendenza allo sciolto, alternanza litosuoli e arenarie.
UVAGGIO	Nasco, modeste frazioni Malvasia di Cagliari.
CLIMA	Mediterraneo, inverni miti, precipitazioni limitate, estati molto calde e ventilate.
VENDEMMIA	Manuale a perfetta summaturazione delle uve sulla pianta.
VINIFICAZIONE	Pressatura soffice, fermentazione lenta a regime termico sui 22-25 °C in tini d'acciaio e successiva evoluzione in barriques.
CARATTERISTICHE	Colore: giallo paglierino intenso. Olfatto: aromi primari molto intensi, distintamente mediterranei. Caratteri terpenici tipici del Nasco. Gusto: rotondo, amabile o quasi dolce, grasso con carattere di sapidità che richiama l'aroma primario.
CONSERVAZIONE	Ambiente temperatura 18 °C, umidità 75%, luce controllata, bottiglia orizzontale.
SERVIZIO FORMATO	Calice piccolo a tulipano con leggera svasatura, temperatura 12 °C. 0,50 L
CLASSIFICATION	IGT (Typical Geographical Indication) white Isola dei Nuraghi.
PLACE OF ORIGIN	Siurgus estate, 230 metres above sea level.
SOIL	Clayey-siliceous, tending to looseness, alternating layers of lithosols and sandstone.
GRAPE VARIETIES	Nasco, small amounts of Malvasia di Cagliari.
CLIMATE	Mediterranean, mild winters, limited rainfall, very hot and windy summers.
HARVESTING	By hand, after full ripening of the grapes on the vine.
VINIFICATION TECHNIQUE	Soft pressing, slow fermentation at controlled temperature 22-25 °C in steel vats and subsequent development in barriques.
TASTING NOTES	Colour: intense straw yellow. Nose: very intense primary aromas, distinctly Mediterranean. Terpenic characters typical of Nasco. Palate: round, semisweet or almost sweet, fat, rich flavour recalling the primary aroma.
STORAGE	Constant temperature 18 °C, humidity 75%, controlled light, horizontal bottle.
SERVING	Small, tulip-shaped goblet with slightly flared rim, serving temperature 12 °C.
SIZE	0.50 lt

ARGIOLAS

www.argiolas.it info@argiolas.it