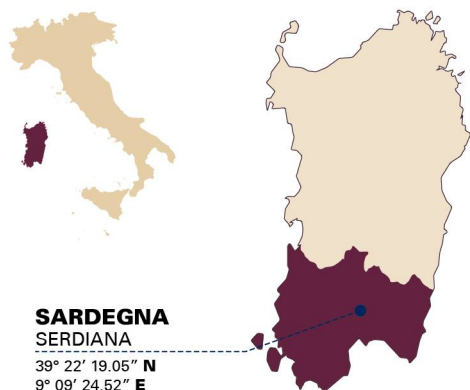


# IS SOLINAS

SERDIANA (CA) / SUD SARDEGNA



Il lavoro, nelle vigne intorno a Serdiana e nella Cantina Argiolas è far nascere grandi vini. È un impegno bellissimo e appassionante che si tramanda attraverso le generazioni. È intrecciato alla storia della nostra terra, la storia grande che si scrive nei libri e quella piccola e quotidiana.



ANNO DI FONDAZIONE  
1938



ESTENSIONE TERRITORIO  
230 Ha



ENOLOGO  
MARIANO MURRU



BOTTIGLIE IN UN ANNO  
2,000,000



VITIGNI  
VERMENTINO – NURAGUS – NASCO –  
MONICA- CANNONAU - CARIGNANO



## TIPOLOGIA

Vino rosso – Carignano del Sulcis DOC Riserva



## ZONA DI PRODUZIONE

Tenuta Is Solinas



## VITIGNO

Carignano, Bovale sardo



## COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Sabbioso con componenti calcaree e argillose



## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione e macerazione a temperatura controllata per un periodo medio di 10-12 giorni. Trasferimento in vasche di cemento per la fermentazione malolattica. Invecchiamento per 12 mesi in barrique. Affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.



## COLORE

Rosso rubino con riflessi violacei.



## PROFUMO

Profumo intenso e persistente con note di frutta matura e confettura.



## SAPORE

Pieno, armonico e caldo, con persistenti note fruttate.



## ABBINAMENTI

Primi piatti ben conditi, tonno alla griglia, maialino e maialino arrosto, formaggi stagionati.

