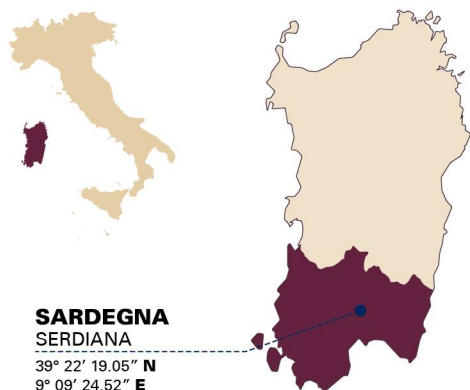


MERI'

SERDIANA (CA) / SUD SARDEGNA



SARDEGNA

SERDIANA
39° 22' 19.05" N
9° 09' 24.52" E

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 bianco – Vermentino di Sardegna DOC



ZONA DI PRODUZIONE

Tenuta Vigne Vecchie



VITIGNO

Vermentino 100%



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Calcereo-marnoso



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Tutte le operazioni iniziali, pressatura soffice, decantazione naturale a temperatura costante di 10-12°C, vengono effettuate in ambiente privo di ossigeno per preservare il mosto da fenomeni ossidativi. La fermentazione avviene a temperatura controllata di 16-17°C per una durata di circa 15-20 giorni.



COLORE

Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.



PROFUMO

Intenso aroma primario con predominanza di note agrumate e di frutta fresca.



SAPORE

Vivace, molto fresco e sapido, equilibrato, delicato, fine.



ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo con frutti di mare e crostacei, per accompagnare sushi, sashimi e antipasti, piatti leggeri a base di carni bianche e pesce.

