

Costamolino



| | |
|------------------------------|--|
| MINIMALNA TEMPERATURA | 9.00 st.C |
| KRAJ | Włochy |
| REGION | Sardynia |
| APELACJA | Vermentino di Sardegna DOC |
| SZCZEP | Vermentino |
| RODZAJ | Wytrawne |
| KOLOR | Białe |
| POJEMNOŚĆ | 750 ml |
| NAGRODY | Robert Parker 90 pkt Wine Spectator 89 pkt |

Aromat:

Słomkowożółty kolor z jasnym seledynowym odcieniem. Subtelne i delikatne aromaty dojrzałych białych owoców pestkowych i cytrusów z ziołową nutą.

Smak:

Na podniebieniu smaczne, orzeźwiające, świeże, z dobrą kwasowością i przyjemną końcówką.

Potrawy:

Krewetki z czosnkiem, smażone kalmary

Położona na północ od Cagliari, pośród specyficznej przyrody Sardynii, winnica Argiolas uznana jest za czołowego producenta win na wyspie. Winnicę wypromował powszechnie znany ze swoich orzeźwiających białych win i złożonych młodych czerwonych, nieżyjący już pierwszy właściciel Antonio Argiolas. Stery przejęli jego synowie bliźniacy Franco i Giuseppe, którzy są obecnie enologicznymi liderami na Sardynii. Firma koncentruje się na produkcji win z rodzimych szczepów - białych: Nuragus i Vermentino oraz czerwonych: Cannonau, Monica, Carignanoo i Bovale Sardo. Winiarską sławę Argiolas zyskał dzięki białemu winu Vernaccia di Oristano oraz świetnym czerwonym produkowanym ze szczepu Nieddera i Cannonau. Powierzchnia upraw to 220 ha. Roczna produkcja 100000 butelek rocznie.

Giacomo Tachis, światowej sławy enolog, ojciec prestiżowych włoskich win, takich jak Sassicaia, Tignanello i Solaia, umieścił wina Argiolas na swojej mapie win jakościowych.