

## Senes Riserva



<b>KRAJ</b>	Włochy
<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	16.00 st.C
<b>REGION</b>	Sardynia
<b>APELACJA</b>	Cannonau di Sardegna DOC
<b>SZCZEP</b>	Cannonau
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Czerwone
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml

### Aromat:

Głęboki rubinowy kolor z odcieniem purpury. Intensywne aromaty jeżyn i śliwek, suszonych kwiatów, dość wyraźne nuty tytoniu, skóry, pieprzu i mocnych przypraw, takich jak goździki.

### Smak:

W ustach trwale i intensywne o doskonałej strukturze i miękkości. Piękny aksamitny finisz. Dojrzewanie w dębowych beczkach.

### Potrawy:

Karkówka pieczona, sery pleśniowe białe

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 Sardyni. 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.