

2022 Iselis Nasco di Cagliari DOC

Argiolas | Sardinien

Aus der uralten autochtonen Rebsorte Nasco kreiert Argiolas einen fast opulenten Allrounder. Aus Nasco wird auf Sardinien eigentlich nur Süßwein hergestellt. Mit dem Iselis offenbart sich das Potential dieser besonderen Rebe. Die Trauben wachsen auf kalkhaltigem Mergel, werden kalt mazeriert und sanft abgepresst. Die Klärung erfolgt durch Sedimentation und nach einer kühlen Gärung reift der Iselis für mindestens 60 Tage auf der Feinhefe. So entsteht ein reichhaltiger, warmfruchtiger Weißwein mit einem einhüllenden Körper, cremiger Textur und hervorragendem Reifepotential.



Sensorik

Farbe	zitronengelb
Duft	Ananas, Blüten, Mango
Geschmack	cremige Struktur, weiche Säure, feingliedrig

Wissenswertes

Ausbau	großes Holzfass, Feinhefe
Trinkreife	2024-2026
Trinktemperatur	8-12°C

Speiseempfehlung

Minze-Kartoffel-Culurgiones, Meeresfrüchtersotto, gegrillter Fisch

Produzent

Das heute 230 Hektar große Weingut Argiolas ist aus einem kleinen Familienbetrieb heraus entstanden. Antonio Argiolas gründete das Weingut im Jahre 1938 in der Stadt Serdiana im Süden Sardiniens. Mittlerweile arbeitet bei Argiolas bereits die vierte Generation mit dem jungen Kellermeister Mariano Murru und noch immer beraten durch den berühmten Winemaker Giacomo Tachis. Bei Argiolas wird ein breites Portfolio unterschiedlicher Weine gekeltert. Von angenehm ausgewogenen Alltagsweinen bis hin zu konzentrierten Spitzengewächsen, die auch international viele Auszeichnungen erhalten. Stets im Fokus sind dabei die sardischen Rebsorten Cannonau, Carignano, Vermentino und Nuragus. Argiolas ist ein großes Weingut und über Jahre ein Garant für konstante Qualität.

Gründungsjahr 1938

Anzahl der Mitarbeiter 30

Rebfläche 230 Hektar

Zahl produzierter Flaschen 2 200 000

Rebsortenspiegel Cannonau, Carignano, Monica, Bovale, Vermentino, Nuragus, Nasco, Malvasia

Argiolas spa Via Roma 28/30 - 09040 Serdiana (CA)