SardoVINO
KULINARISCHE WEINHANDLUNG

2023 Costamolino Vermentino di Sardegna DOC

Argiolas | Sardinien

Costamolino Vermentino ist ein fruchtig-saftiger Vermentino mit einer angenehmen Frische und einem schönen Süße-Säure-Spiel am Gaumen. Die Trauben wachsen auf sanft geschwungenen Hügeln mit guter Durchlüftung und unterschiedlichen Bodenarten. Sie werden nur sanft gepresst und circa 20 Tage lang bei 16-17°C vergoren. Danach reicht der Costamolino 3 Monate auf der Flasche, bevor er in den Verkauf kommt. Ein jung zu trinkender Weißwein, der unkompliziert ist, viel Trinkspaß verspricht und perfekt die Waage zwischen trockenen und halbtrocken findet.

Sensorik

Farbe	grüngelb
Duft	Aprikose, grüner Apfel, Zitrus
Geschmack	saftig, feinperlig, sanfte Säure

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl
Trinkreife	2024-2026
Trinktemperatur	6-8°C

Speiseempfehlung

Muscheln in Weißwein, Garnelen in Knoblauch, Fischtapas

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 Gereration 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)

WEINWIRTSCHAFT WEINHÄNDLER DES JAHRES 2022 Spezialsortiment ITALIEN