

2023 Meri Vermentino di Sardegna DOC

Argiolas | Sardinien

Vermentino ist die wichtigste weiße Rebsorte Sardinien und wird in unterschiedlichsten Stilistiken angebaut. Bei allen Stilen bleibt die typische Duftigkeit. Der Meri wird als süd-sardischer Vermentino reduktiv angebaut, um die Frische und Fruchtigkeit trotz der Wärme in den Weinlagen zu bewahren. Die Trauben werden nach der Lese gekühlt und mazerieren in sauerstofffreier Umgebung, bis sie langsam, über 15-20 Tage hinweg, kühl im Edelstahl vergoren werden. Nach einer kurzen Flaschenlagerung kommen die jung zu trinkenden, fruchtigen, lebendig-cremigen Meri in den Verkauf.

Youtube: Weinkanal SardoVINO Rebsortenvergleich Vermentino



Sensorik

Farbe	grüngelb
Duft	Aprikose, Honigmelone, Marakuja
Geschmack	mittlere Säure, trinkig, cremig

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl
Trinkreife	2024-2026
Trinktemperatur	8-12°C

Speiseempfehlung

aromatische Gerichte, asiatische Küche, fruchtige Salate

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 Sardinien. 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)