

2024 Arjola Cannonau di Sardegna DOC rosato

Argiolas | Sardinien

Der Cannonau di Sardegna wird von Argiolas nach minimaler Maischstandzeit abgepresst, kühl vergoren und im Edelstahl ausgebaut. Das Ergebnis ist der Arjola - ein trockener aber milder Rosewein. Er besitzt daher die helle Roséfarbe und filigrane Leichtigkeit typischer Provence-Roséweine gepaart mit einer sauberen, frischen Frucht. Trotz des sehr trockenen Ausbaus ist der Arjola angenehm trinkig mit geringer Säure und einen geschmeidigen Körper.



Sensorik

Farbe	lachsfarben
Duft	Kräuter, Erdbeere, gelbe Pflaume
Geschmack	saftig, elegante, frische Säure

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl
Trinkreife	2025-2027
Trinktemperatur	6-8°C

Speiseempfehlung

leichte Vorspeisen, Sommersalate, grüner Spargel

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)