

Sapa Mosto Cotto d'Uva

Argiolas |

Sapa Mosto ist gekochter Traubenmost und wird bei Argiolas nach alter sardischer Tradition hergestellt. Der aus sorgfältig ausgewählten Trauben gewonnene Most wird zum Kochen gebracht und 10-12 Stunden lang auf direktem Feuer langsam gekocht. Ein süßer Klassiker aus Sardinien, der zu Käse, zu Fruchtsalaten und zu Eis serviert wird. Außerdem wird ein beim Kochen zum Abwürzen von Saucen eingesetzt oder zum Kuchenbacken verwendet.



Sensorik

Farbe	kastanienbraun
Duft	getrocknete Aprikose, Rosinen
Geschmack	moderate Säure, süß

Wissenswertes

Trinktemperatur °C

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 Sardiens. 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)

