

Tagliamare Bianco Spumante

Argiolas | Sardinien

Tagliamare Bianco ist ein wunderbarer Winzersekt des Spitzenerzeugers Argiolas aus Sardinien. Er wird zu 100% aus der sehr alten, autochthonen Rebsorte Nuragus gekeltert. Der Name der Rebsorte leitet sich möglicherweise von den Nuraghen, den prähistorischen Turmbauten der Ureinwohner Sardiniens ab. Die Trauben für den Tagliamare wachsen auf Kalksteinmergel und Tonböden und werden über 30 Tage bei einer Temperatur von 15-16°C, langsam vergoren. Danach ruht der Wein bis zum Frühjahr auf der Feinhefe und wird dann mit dem Charmat-Verfahren versetzt. Der Tagliamare ist im Glas kraftvoll und cremig mit einer fantastischen Perlage.



Sensorik

Farbe	hellgelb
Duft	Birne, Kräuter, weißer Pfisich
Geschmack	ausdrucksstark, lebhaftige Perlage, weiche Säure

Wissenswertes

Ausbau	Methodo Charmat
Trinktemperatur	6-8°C

Speiseempfehlung

Bruschetta, Lardo, Oliven

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)