

Korem

Isola dei Nuraghi IGT 2013

Argiolas

Il Korem di Argiolas è un Isola dei Nuraghi Igt prodotto a Selegas, con uve di Bovale, di Carignano e di Cannonau. Un vino di grande qualità, firmato dall'Azienda Argiolas, la cui storia comincia agli inizi del '900, a Sordiana, in provincia di Cagliari, terra di agricoltori, di oliveti e vigne.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Isola dei Nuraghi
Denominazione	IGT
Annata	2013
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Sardegna
Localizzazione	Selegas
Vitigno	Bovale 55% ;carignano 35% ;cannonau 10%
Gradazione	14.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Colore rosso intenso
Gusto	Sapore vellutato, pieno, armonico, caldo, rotondo.
Profumo	Profumo intenso, persistente, equilibrato
Abbinamenti	Secondi piatti di carni rosse, secondi piatti di selvaggina, formaggi stagionati
Temperatura di servizio	18° - 20° C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi	Quattro viti AIS 3 Viti ;Robert Parker 90 ;Bibenda 4 Grappoli ;Tre bicchieri Gambero rosso 2 bicchieri rossi
--------------	--

DATI DI PRODUZIONE

Tipologia terreno	Medio impasto tendente allo sciolto, presenza di materiale calcareo argilloso
Vinificazione	Macerazione di media durata 10-12 giorni, svolgimento della fermentazione malolattica in vasi vinari di cemento vetrificato
Maturazione	In barriques 10-12 mesi
Affinamento	In bottiglia per circa 6 mesi