



Angialis Vino Da Uve Stramature 2018

Colore giallo dorato brillante, al naso presenta belle note di miele, zafferano, albicocche secche e marmellata di arance. Al palato è dolce, morbido, ben sostenuto da una certa freschezza e da una bella nota sapida. È molto lungo e termina con note dolci e seduenti di frutta matura.

Produttore	Argiolas
Categoria	Vino dolce
Paese	Italia
Regione	Sardegna
Classificazione	IGT
Annata	2018
Dimensioni della bottiglia	50 cl
Gradazione alcolica	15.0 %
Temperatura di degustazione	12°
Invecchiamento	2033 - 2033
Vitigni	Nasco , Malvasia
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	321281
Valutazioni	Gambero Rosso 2/3



Vinificazione

Le uve Nasco e Malvasia appassite sulla pianta vengono raccolte in autunno inoltrato e fatte fermentare in vasche d'acciaio fino all'arresto della fermentazione naturale. Segue un affinamento di 4 mesi in vasche d'acciaio e 12 mesi in barrique.

