



ISELIS Bianco Nasco di Cagliari DOC 2023

Giallo brillante con riflessi dorati. Miele e fiori bianchi al naso aggiungono complessità ai sapori muschiati di pesca e albicocca. In bocca è ricco e morbido, con note intense di frutta tropicale e miele, ma con un'acidità armoniosa che rivitalizza il sorso e lo rende seducente. Il finale è lungo e delicato.

| | |
|--------------------------------|---|
| Produttore | Argiolas |
| Categoria | Vino bianco |
| Paese | Italia |
| Regione | Sardegna |
| Annata | 2023 |
| Dimensioni della bottiglia | 75 cl |
| Gradazione alcolica | 15.0 % |
| Temperatura di degustazione | 10° - 12° |
| Invecchiamento | 2026 - 2028 |
| Vitigni | Nasco |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Numero articolo | 321282 |
| Adatto a | Formaggi, Pesce, Piatti esotici, Antipasti |



Vinificazione

Alla macerazione a freddo segue la fermentazione a temperatura controllata, in parte in acciaio e in parte in piccole botti di rovere. Il Nasco di Cagliari DOC "Iselis", etichettato Argiolas, matura poi sulle fecce fini per almeno due mesi.

Terroir

Proviene da vigneti che sfruttano appieno il clima mediterraneo e i siti soleggianti e ben ventilati. È versatile ed eclettico e si adatta a numerosi abbinamenti gastronomici. È un vino di altissima qualità, offerto a un prezzo molto vantaggioso.

