



ISELIS Bianco Nasco di Cagliari DOC 2024

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
Classificazione	DOC
Annata	2024
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	15.0 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	2027 - 2029
Vitigni	Nasco
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	322910
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 soleggiati 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.

