



TURRIGA 2020

Isola dei Nuraghi IGT

Spécialité par lot

ARGIOLAS
L'ARTE, LA VIGNA, IL VINO

Cépages : Cannonau 85%, Carignan 5%, Bovale sardo 5%, Malvasia Nera 5%

Vinification : Vendange manuelle et sélection minutieuse des raisins. La fermentation se fait à une température contrôlée pour 10 à 12 jours. La macération dure de 16 à 18 jours, période durant laquelle on fait bon usage de la technique du délestage. Le vieillissement dure de 18 à 24 mois en barriques neuves de chêne français suivi d'une période d'affinement en bouteille pour environ 12 à 14 mois.

Dégustation : Couleur grenat intense. Bouquet riche et complexe de petits fruits, chocolat noir et café. Très bien structuré, ce vin est équilibré fin et persistant et très coulant en bouche.

Accords : Délicieux avec les plats de viande rôtie (bœuf, porc, canard) ainsi que les plats en sauces riches et le gibier.

Service : 16-18°C.

Taux d'alcool : 14.5% vol.

Code SAQ: 14533545

Prix : 113,75\$

Prix licencié : 98,93\$

UVC : 6

