

Turriga 2007 di Argiolas

Il Turriga di Argiolas rappresenta la pietra miliare dell'enologia sarda contemporanea. Nato dal sodalizio tra la storica famiglia e l'enologo Giacomo Tachis, questo vino testimonia l'eccellenza dei vitigni autoctoni isolani su scala internazionale.

Prodotto nella tenuta di Sa Tanca su suoli calcareo-argillosi. La struttura è retta dal Cannonau, a cui si uniscono il Carignano per finezza e tannino, il Bovale Sardo per densità cromatica, e la Malvasia Nera per profumi eleganti. Il vino si presenta con una veste rubino cupa. Al naso offre un'esplosione calda di frutti rossi surmaturi, marasca, fichi secchi, cacao, caffè, cuoio e note balsamiche di lentisco ed eucalipto. Al palato è opulento, imponente e caldo, con una trama tannica fitta e vigorosa. Il finale è interminabile, sapido e speziato. Un'edizione autorevole e profonda, destinata a un'evoluzione radiosa nel tempo.



Vitigni:
***Carignano 85%,
Carignano, Bovale Sardo
e Malvasia Nera 15%***

Gradazione alcolica:
14%

Zona di produzione:
Sardegna

Denominazione vino:
Isola dei Nuraghi Igt