

# Argiolas „ Costera ” 2022 Cannonau di Sardegna DOC rosso 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie



ARGIOLAS

ARGIOLAS.



COSTERA.  
CANNONAU DI SARDEGNA

Kód produktu

I1701320

Ručně sbírané hrozny tradiční sardínské odrůdy Cannonau se jemně lisují, mošt se ochladí a pomalu kvasí za účelem maximálního zachování odrůdové charakteristiky vína. Costera je krásné červené víno tmavé, husté barvy s alkovými reflexy. Má intenzivní, delikátní vůni připomínající marmeládu z červených plodů. V chuti je velice lahodné s příjemnou delikátností a plností.

Vinařství Argiolas vinifikuje toto Cannonau s úžasnými vlastnostmi, rafinované a prvotřídní samotné. Senes je nové červené víno vinařství Argiolas, Cannonau of Sardinia DOC Reserve věnované stému výročí ostrova, protože Antonio Argiolas, zakladatel společnosti, zemřel ve věku 104 let. Toto sardínské červené víno se vyrábí ze starých vinných na kopcích Siurgus Donigala v Trexenta, které se vyznačují vápenitou slánovitou a jsou vystaveny větrům mistral, je vinifikován v ocelových tancích a zraje v cementových tancích - kde probíhá jablečno-mléčná fermentace - a poté zraje v malých dubových sudech. Jeho robustní a hrdý charakter ho staví o krok nad ostatní sklepní Cannonau, "Costera". Senes se svou velkou osobností, úspěšnou strohostí a vazbou na tradici je téměř stylistickou alternativou k dalšímu skvělému vínu vinařství Argiolas, Korem, které se vyznačuje více mezinárodním charakterem a elegantnějším mladistvým přístupem

Dostupnost na hlavním skladě:  
Dostupné množství u dodavatele:

expedujeme ihned  
na dotaz do 7 dní

# Argiolas „ Costera ” 2022 Cannonau di Sardegna DOC rosso 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie

## Popis

Když se Antonio Argiolas rozhodl vsadit na vína ze své půdy, vlastnil pouze tříhektarový statek v Serdaniu, vesnici 20 kilometrů od Cagliari. Tento statek, odkaz otce, byl místem, kde zasadil svou první vinici. Jeho myšlenka rostla a zrála spolu s láskou k manželce Bonarii a rodině, kterou s ní utvořil. Jeho vášeň pro půdu, odkaz venkovského světa, ve kterém vyrůstal, ale jehož hranice považoval za úzké (vymezené živými ploty z opuncí, které zakrývaly výhled na obzor), vždy řídila jeho volby a vizi. Odolal tak kampaním na hubení vinic a – zůstávaje ukotven na svém ostrově – často překračoval moře, nejprve se dostal na poloostrov a poté na nové kontinenty. Hlavním cílem nebylo jen dobytí dalších trhů, ale také shromažďování mnoha úspěšných zkušeností. V roce 1979 se Antonio Argiolas, zavedený místní podnikatel, vydal do Argentiny a Kalifornie. Tyto cesty pro něj byly zdrojem inspirace a představovaly začátek revoluce; Ve skutečnosti mu to ukázalo potřebu překonat parcelizaci krajiny, která byla na ostrově rozšířená, a využít technologicky vyspělé stroje k obdělávání větších ploch v rámci jednotného vlastnictví. Získal tedy pozemky Selegas-Sa Tanca a Susini, největší panství vinařství. To jsou místa, o kterých víno Argiolas mluví, symboly síly, odvahy a prozíravosti této myšlenky. Antonio Argiolas použil termín „myšlenka“ k definování snu o vinařství schopném vyprávět světu o sobě a čerpat sílu z tradice. Odkaz této ambice, strážný jeho syny Francem a Giuseppem, dnes umocňují jeho vnoučata Valentina, Francesca a Antonio, kteří jako rodiče nové generace nepřestávají sázet na hodnotu půdy a její produkce, investují do vzdělávání a srovnávání. Od svého velkého starce, památníku mimořádné podnikatelské historie, převzali tvrdohlavost a smysl pro výzvu světa, jednoduchou a autentickou radost ze sklízění a lisování, vášeň, která pramení z bublajících moštů a šumivých mladých vín, osobnost, která definuje houževnatá a zralá vína, měkká jako vápenc, v němž jsou zapuštěny jejich kořeny, parfémovaná a pikantní jako moře, dlouhověká jako sardinská vína. Vinařství má jako ústřední jednotku tradiční domovskou, historicko-geografickou oblast Sardinie, kde se nachází Serdiana. Od svého vzniku toto vinařství sází na inovace, silně propojuje svůj vznik s ostrovem a ukazuje jeho identitu. Ochrana místních odrůd révy vinné a investicím do udržitelnosti společnost experimentuje s nejmodernějšími pěstitelskými technikami, využívá rady mezinárodních odborníků a mluví jazykem budoucnosti. Vinařství se stalo měřítkem pro propagaci kultury, vína, jídla a pohostinnosti. Setkání s uměleckým a intelektuálním světem, který vděčí za svou tvůrčí sílu Sardinii, je také motorem neustálého růstu, úrodnou půdou pro projekty a nové nápady, křižovatkou příběhů, které překračují moře. Vinice Argiolas jsou "zahrady" plné profesionality, které dávají vína vyznačující se svou kulturou a nejvyšší kvalitou výroby. Celý podnik byl modernizován a vybaven tou nejlepší zpracovatelskou technologií. Tanky z nerezové oceli, klasické francouzské bariky a vyspělá zpracovatelská technologie zaručují výrobky té nejvyšší kvality. Vinařské hodnocení Gambero Rosso uvádí: "Na chuti vín od bratrů Argiolas ze Sardinie se může stát člověk rychle závislý. Jedná se o jedno z nejlepších vinařů Sardinie, kterým se dokonale podařilo skloubit nejmodernější technologii s tradicí sardského vinařství. Jejich Turriga od nás obdržela okamžitě to nejvyšší hodnocení Gambero Rosso- tři skleničky". Vinařství se nachází v regionu Serdiana, užívá tradičních odrůd citlivě vysazených na vinicích s nejvhodnějšími podmínkami. Společnost Argiolas je perlou italského vinařství a o jejich vínech se hovoří s úctou nejen v Itálii.

## Hlavní parametry

Značka	Argiolas
Původ	Itálie, Sardinie
Barva	červená
Ročník	2022
Klasifikace původu	DOC & DOP & Denominazione di origine controllata
Odrůda	Cannonau
Charakter	suché & cukr do 4 g/l ( podmíněně až 9 g/l )
Zrání	Barrique, betonové nádoby, v dubových sudech
Objem	750 ml
Alkohol ABV	14,50 %
Balení	holá lahev

## LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrodné víno révové
Výrobce	Argiolas, Via Roma, 28/30 - 09040 Serdiana (CA) SARDINIA, Itálie
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.