

**CHIUDI GLI OCCHI
E ABBANDONATI
AL GUSTO**

**CLOSE YOUR EYES
AND ENJOY
THE FLAVOURS**



Argei

www.argei.it



RUINA FIGU

Ruina Figù è l'ultimo nato di casa Argei, un vino fruttato e fresco, dal gusto pieno ed elegante, che accompagna le carni rosse, gli arrostiti, la selvaggina e ogni genere di primi piatti.

Ruina Figù, the newest born in the Argei family, is a fruity and fresh wine, with a full and elegant flavour, which accompanies red meats, roasts, game and all pasta and rice dishes.

750 ml

www.argei.it

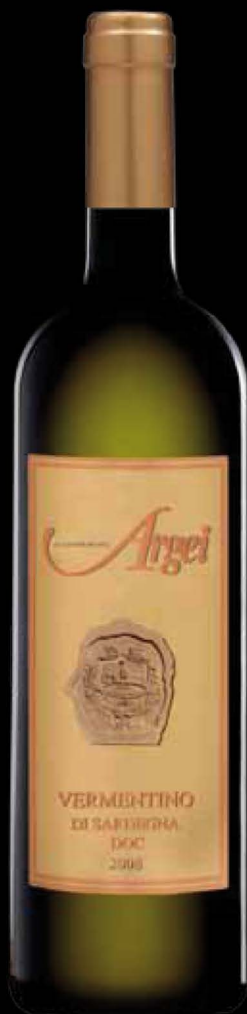


PRANU MARIGA

Pranu Mariga l'Isola dei Nuraghi, IGT, ultimo nato in casa Argei, da un blend di uve coltivate in Gergei (Ca) tipiche delle nostre terre, il vitigno del Canonau, il Bovale e la Monica che assicurano a questo prodotto un corpo morbido e vellutato pieno ed avvolgente al palato, che accompagna piatti forti come gli arrostiti di agnello e di maiale ed i formaggi tipici dell'isola.

Pranu Mariga l'Isola dei Nuraghi, IGT, the newest born in the Argei family, from a blend of Canonau, Bovale and Monica grapes grown in Gergei (Cagliari), typical of our area, which give this product a soft and velvety full body, which caresses the palate and is ideal as an accompaniment for richly flavoured dishes such as roast lamb and pork and the cheeses typical of the island.

750 ml



VERMENTINO DI SARDEGNA

Vermentino di Sardegna inaugura la linea dei bianchi di casa Argei, con il suo profumo unico, aromatico e fruttato, ricordo delle colline del Sarcidano, dal gusto avvolgente e dal corpo pieno e vellutato, accompagna piatti sia a base di pesce che di formaggi.

Vermentino di Sardegna inaugurates the line of white wines by Argei, with its unique, aromatic and fruity perfume, evocative of the hills of Sarcidano, and a round flavour and full, velvety body. It accompanies both fish and cheese dishes.

750ml

www.argei.it



**OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA - EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
CONVENZIONALE E BIOLOGICO - CONVENTIONAL AND BIOLOGIC**

Classico Argei nasce nel nostro frantoio in Gergei (Ca), nel cuore della macchia mediterranea, la Sardegna, da tre tipi di cultivar, l'oliva Maiorchina, l'oliva Pit'z e Carroga e l'oliva Bosana, che regalano a questo prodotto un colore giallo paglierino con riflessi verdi, un aroma fruttato ed un retrogusto amaro e piccante, ideale con i piatti di pesce o di carne le verdure e le insalate.

Classic Argei is produced at our oil press in Gergei (Cagliari), in the heart of the Mediterranean maquis, Sardinia, from three types of cultivar, Maiorchina olives, Pit'z e Carroga olives and Bosana olives, which give this product a straw yellow colour with green highlights, a fruity aroma and a bitter and spicy aftertaste, ideal with meat or fish dishes, green vegetables and salads.

500 ml / 250 ml



Profumi di Sardegna

Confezione di legno pregiato, che racchiude i due prodotti di punta dell'azienda Argei il vino rosso IGT 2006 Pranu Mariga L'isola dei Nuraghi da 750ml e l'Olio Classico nel formato da 500ml.

A fine wooden case which contains the two cutting edge products from Argei; the IGT 2006 Pranu Mariga L'Isola dei Nuraghi red wine, 750 ml, and the Classic Oil in the 500 ml size.



IS ANTAS

Is Antas di Argei è un olio extra vergine di oliva di qualità elevata, disponibile in vari formati sia in bottiglia che in lattina, dal colore giallo con riflessi verdi, un aroma fruttato con sentori di carciofo e mandorla.

Is Antas di Argei is a high quality extra virgin olive oil, available in various sizes in bottles and cans. It is yellow with green highlights and has a fruity aroma reminiscent of artichokes and almonds.



Il Miele - The Honey

Miele di Corbezzolo

Il miele di Corbezzolo è raro e molto particolare poiché amaro al retrogusto. Nasce in Sardegna, in zone collinari esclusive e protette che circondano l'Argei.

Gli alveari vengono posizionati durante il periodo di fioritura così da ottenere un miele monofiore. Lavorato totalmente a mano, è ottimo per accompagnare formaggi dal gusto intenso sprigionando un esclusivo pout-pourri di aromi. 245gr.

Miele di Cardo

Il miele di Cardo, in Sardegna, è di origine selvatica, caratteristica che dona un sapore intenso ed esclusivo ad un miele dai colori e toni accesi e dal gusto dolcemente speziato. Ottimo per accompagnare formaggi stagionati e freschi. 245gr.

Strawberry tree honey

Strawberry tree honey is rare and very special as it has a bitter aftertaste. It is produced in Sardinia, in the exclusive and protected hilly areas surrounding the Argei.

The hives are positioned when the plants flower in order to obtain honey from a single flower. Produced completely by hand, it is excellent as an accompaniment for strong cheeses, releasing an exclusive blend of aromas. 245 gr.

Thistle honey

In Sardinia, thistle honey is of wild origin, which gives an intense and exclusive flavour to a brightly coloured honey and sweetly spicy in flavour. Excellent as an accompaniment for mature and fresh cheeses. 245 gr.



I Vini - The Wines

Confezione di vini tipici della Sardegna Pranu Mariga e Vermentino da 750ml.

Set of typical Pranu Mariga and Vermentino Sardinian wines, 750 ml.



I Sopraffini - Superb refinement

Classico Argei con Tartufo Bianco d'Alba

La macchia Mediterranea si sposa con il sottobosco delle Langhe creando un prodotto unico, dal gusto delicato e speziato, un'aroma raffinato ed inconfondibile.

Accompagna i risotti e tutte le ricette che sprigionano la creatività. 100ml.

Classico Argei con Tartufo Nero Pregiato

Complici in aroma intenso e persistente, la loro unione è apogeo di ricercatezza nell'arte culinaria, per palati raffinati ed educati al gusto esclusivo di questo prodotto unico ed eccellente.

Accompagna paste e risotti, uova e frittate, filetti e tagliate. 100ml.

Classic Argei with White Truffle from Alba

The Mediterranean maquis marries the undergrowth of the Langhe, creating a unique product with a delicate and spicy flavour and a refined and unmistakable aroma.

It accompanies risottos and all recipes that release creativity. 100 ml.

Classic Argei with Fine Black Truffle

Partners in their intense and persistent aroma, their union is the height of refinement in the art of cuisine, for refined palates educated to the exclusive flavour of this unique and excellent product. It accompanies pasta dishes and risottos, eggs and omelettes, fillet steaks and finely sliced beef fillet. 100 ml



I Preziosi - Precious products

Confezione che può essere creata e personalizzata con olii e vini a scelta.

A set that can be created and personalized with oils and wines of your choice.



Luxury Edition

Confezione di Classico Argei o di Bio Argei da 250ml.

Set of Classic Argei or Bio Argei, 250 ml.



Le Delizie di Natale - Christmas Treats

Confezione (base) con Panettone di Gergei, Spumante e olio Classico Argei da 250ml, personalizzabile con:

Miele di Cardo - Miele di Corbezzolo

Pecorino sardo - Mustela

Classico con Tartufo Nero Pregiato

Classico con Tartufo Bianco d'Alba

Pranu Mariga - Vermentino di Sardegna

(Basic) set with Panettone di Gergei, Sparkling wine and Classic Argei oil, 250 ml, which can be personalized with:

Thistle honey - Strawberry tree honey

Sardinian Pecorino cheese – Mustela

Classic with Fine Black Truffle

Classic with White Truffle from Alba

Pranu Mariga – Vermentino of Sardinia



Argei

*Le Fattorie Renolia s.a.s
Via Municipio, 16
08030 Gergei (CA)*

*Ufficio commerciale - Commercial department:
tel. +39 02 9096.7000
fax +39 02 9098.1137*

info@argei.it
www.argei.it