



ARGIANO

BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA 1980 D.O.C.G.

Caratteristiche organolettiche

Il Brunello 1980 si presenta ancora con colore medio buono. Il profumo ha un profilo aromatico di grande consistenza in cui i rimari varietali ed i secondari da fermentazione vanno lasciando il posto a miscele odorose più nobili e complesse. L'ingresso in bocca rimane segnato da un piacevole sapore sapido, maturo e dolce insieme. Il tenore d'alcol sembra sicuramente importante con un'acidità adeguata. Al momento si nota una grande rotondità di tannini già polimerizzati e aggraziati che fanno di questo vino certamente un bicchiere molto interessante destinato a durare nel tempo.

Andamento climatico

L'andamento stagionale in generale ha avuto un decorso normale: Durante il periodo estivo le temperature si sono mantenute piuttosto fresche con qualche pioggia modesta. Anche durante il periodo autunnale il tempo si è mantenuto soleggiato, l'assenza quasi totale di precipitazioni ha favorito la perfetta maturazione delle uve che si sono presentate perfettamente sane.

Vinificazione

La vendemmia ha avuto luogo durante gli ultimi giorni di ottobre, la buccia ed il suo patrimonio polifenolico erano di buon valore con corredo zuccherino elevato permettendo così una macerazione di 20-22 giorni.

Invecchiamento

Il vino ha iniziato il suo invecchiamento a fine dicembre in botti di rovere di Slavonia dove il suo equilibrio polifenolico si è perfezionato per quarantadue mesi.



Argiano S.r.l. Società Agricola

S. Angelo in Colle 53020 Montalcino (Siena)
argiano@argiano.net

Tel. +39 0577 844037 - Fax +39 0577 844210
www.argiano.net