



ARGIANO

CANTINA DAL 1580

BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.

Fin dal 1888, le migliori uve Sangiovese di Montalcino sono state destinate alla produzione del Brunello di Montalcino, uno dei vini rossi più noti al mondo. Per il suo Brunello, Argiano seleziona le uve dai suoi vigneti più nobili e fa invecchiare il vino in due diversi tipi di legni: il primo anno, in barriques francesi (225 litri) per rafforzare la struttura innata del vino, poi, almeno per un altro anno e mezzo, in botti di rovere di Slovenia più grandi, per far sì che i sentori di frutta concentrati del vino comincino ad ammorbidirsi non appena imbottigliato. Secondo l'enologo di Argiano, la combinazione di uve concentrate e mature in fermentazione a temperature accuratamente controllate, assieme all'invecchiamento attento in una selezione di diverse botti di rovere, produce vini rossi che conservano quell'incredibile potenzialità d'invecchiamento per la quale il Brunello di Montalcino è famoso, mantenendo i sapori il più possibile intensi, accessibili e invitanti.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il Brunello di Montalcino di Argiano è di colore rubino intenso. Presenta una buona concentrazione sul palato medio e un retrogusto persistente, tuttavia con un corpo rotondo e voluttuoso e interessanti tannini setosi. Unisce potenza ed eleganza e preannuncia un promettente futuro. Con i suoi profumi affascinanti di frutti rossi e la sua freschezza pulita, la complessità di questo vino mostra un equilibrio ottimale. Per goderne appieno le qualità, decantare il vino almeno 1 ora prima di gustarlo.

CONDIZIONI CLIMATICHE

Le vigne di Argiano beneficiano di un microclima favorevole e di una posizione invidiabile che contribuiscono allo sviluppo delle viti. Il ciclo vegetativo e il periodo di maturazione estesi sono dovuti all'altitudine dell'altopiano, 300 m sul livello del mare, che determina notti fresche nei mesi estivi. Le precipitazioni generalmente moderate di Montalcino favoriscono una maturazione migliore e più sana delle uve, conferendo al vino maggiore concentrazione e profumi. Ciò, assieme ai venti caldi e costanti che spirano dalla Maremma raffreddando i grappoli durante le giornate estive più calde, consente una maturazione più lenta delle uve determinando condizioni generali favorevoli. Infine, la vicinanza di Argiano al Monte Amiata, uno dei picchi più elevati della Toscana, che tiene al riparo l'intera zona dal cattivo tempo. L'unione di tutti questi fattori consente ad Argiano di produrre, anno dopo anno, vini di alto profilo e annate costantemente buone.

VINIFICAZIONE

Le uve Sangiovese vengono solitamente raccolte tra la fine di settembre e la metà di ottobre, a seconda del tipo di suolo, dell'esposizione dei vigneti e dell'andamento climatico. Il mosto viene fatto fermentare a contatto con le bucce in tini di acciaio inox a temperatura controllata per due o tre settimane. Il tempo di fermentazione varia da un tini all'altro, a seconda delle vigne da cui provengono le uve. Una volta terminata la fermentazione alcolica, ha inizio spontaneamente la fermentazione malolattica, un processo naturale che trasforma l'acido malico in acido lattico e rende morbido il vino. Questa seconda fermentazione può durare da alcune settimane ad alcuni mesi, in base a diversi fattori come la temperatura della cantina. Questo processo non solo ammorbidisce il vino, ne riduce l'acidità e lo stabilizza naturalmente, ma gli conferisce maggiore profondità, complessità ed eleganza. Il vino è invecchiato complessivamente per 4 anni, 2 e mezzo dei quali in botti di rovere. Prima della vendita in gennaio, il vino viene invecchiato altri 6 mesi in bottiglia.



Argiano S.r.l. Società Agricola

S. Angelo in Colle 53024 Montalcino (Siena) Tel. +39 0577 844037 - Fax +39 0577 844210
argiano@argiano.net www.argiano.net