



ARGIANO

CANTINA DAL 1580

NON CONFUNDITUR I.G.T.

Le iniziali di Non Confunditur, N.C., fanno spesso pensare a Noemi Cinzano, proprietaria di lunga data di Argiano. In realtà, 'Non Confunditur' è il termine latino che compare sullo stemma di Argiano ed era il motto dei suoi precedenti proprietari, la famiglia Lovatelli Gaetani d'Aragona. Abbiamo battezzato questo vino Non Confunditur in omaggio al prestigioso e glorioso passato di Argiano. Non Confunditur nasce dal connubio unico di uve toscane e francesi. Dal 2002, NC ha conquistato il proprio posto accanto ai migliori blend toscani.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Non Confunditur è un vino dal carattere deciso, corposo, con tannini morbidi e un finale persistente. Questo blend di Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah e Sangiovese mostra un potere entusiasmante, con l'innata dolcezza del Merlot a fare da ponte tra la spiccata terrosità dell'uva Sangiovese, il ribes nero aromatico del Cabernet e i caldi frutti rossi del Syrah. Il risultato è un vino rosso generoso, rotondo, destinato a un invecchiamento da breve a medio, con buoni aromi di ribes e generosi sapori di frutta, abbastanza versatili da svilupparsi più in profondità nel corso dei molti mesi in bottiglia.

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

Generalmente la vendemmia ha inizio alla fine di settembre con la raccolta delle uve Syrah e Merlot e viene completata all'inizio di ottobre con le uve Sangiovese e Cabernet Sauvignon. Ciascuna delle quattro diverse varietà di uve del blend - Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah - viene fatta fermentare in tini separati allo scopo di preservarne le caratteristiche individuali. Prima dell'assemblaggio, il vino viene fatto invecchiare per diversi mesi in barriques francesi di secondo passaggio e nelle tradizionali grandi botti in rovere di Slovenia, per ammorbidire i tannini e armonizzare i diversi sapori di ciascuna varietà d'uva. Il blend finale è composto al 40% da Cabernet Sauvignon, al 20% da Sangiovese, al 20% da Merlot e al 20% da Syrah.



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