



ARGIANO

CANTINA DAL 1580

ROSSO DI MONTALCINO D.O.C.

Il Rosso di Montalcino è considerato il fratello minore del Brunello. Anch'esso ottenuto al 100% da uve Sangiovese, è un'altra espressione della denominazione Brunello. Il Rosso di Montalcino di Argiano ha un pedigree nobile ed è prodotto dai 30 ettari di vigneti di Sangiovese che si estendono intorno all'azienda. La varietà è il Sangiovese grosso, un clone selezionato adattatosi perfettamente al terroir di Argiano e oggetto delle stesse cure della sua controparte più vecchia, dalla gestione del vigneto all'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il Rosso di Montalcino ha un color rosso rubino intenso. Di medio corpo, ha una buona concentrazione nel medio palato. Al palato è elegante e ben bilanciato con sapori affascinanti di frutti rossi, viola, mentolo e terrosi, tutte caratteristiche del terroir di Argiano. Un vino generoso con tannini morbidi e vellutati che soddisferà tutti gli amanti del Sangiovese. Adatto alla tavola, si abbina perfettamente a carne rossa, vitello, bruschette e formaggi.

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

Il Rosso di Montalcino è ottenuto al 100% da uve Sangiovese. Le uve sono raccolte a mano e ciascun grappolo arriva intatto alla cantina, trasportato in cassette poco profonde. Le uve vengono selezionate a mano e messe in vasche di acciaio inox dove ha luogo la fermentazione alcolica. A questo punto, il mosto viene fatto fermentare a contatto con le bucce per circa due settimane, tre se le uve provengono dai vigneti migliori, così da ottenere la migliore concentrazione. Il Rosso di Montalcino subisce una seconda fermentazione (a cui tutti i vini rossi vengono sottoposti), che lo rende più morbido, quindi viene invecchiato in barriques di rovere francesi di secondo passaggio e in botti di rovere di Slovenia più grandi fino all'imbottigliamento l'autunno successivo. L'enologo di Argiano descrive il Rosso di Montalcino come fresco, vivace e ricco di sapori fruttati "facili da gustare" ma generosi, abbastanza versatili da sviluppare più profondità nel corso di alcuni anni 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