



ARGIANO
CANTINA DAL 1580

NON CONFUNDITUR

- **DENOMINAZIONE:** Non Confunditur
- **VITIGNI:** Cabernet Sauvignon, Merlot e Sangiovese
- **TERRENO:** Terreni alluvionali, di medio impasto e con tracce di marne calcaree
- **ALTIMETRIA:** Tra 280 e 300 m.s.l.m.
- **VIGNETI:** Dai 20 ai 15 anni
- **SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Cordone speronato, coltivazione biologica
- **VINIFICAZIONE:** Macerazione pre-fermentativa per 2 giorni, fermentazione e macerazione sulle bucce per 14 giorni circa in acciaio a temperatura controllata. Vinificazioni separate per le diverse varietà
- **MATURAZIONE:** Alcuni mesi in barriques e tonneaux di secondo e terzo passaggio
- **GRADO ALCOLICO:** 14,08% in vol.
- **NOTE ORGANOLETTICHE:** Profumi molto intensi di frutta a bacca rossa con note di macchia mediterranea e profumi balsamici. Rotondo e al palato risulta piacevole e morbido. Grande corpo con una persistenza lunga e tannini estremamente morbidi

- **TEAM:**
 - Bernardino Sani – A.D. – Enologo
 - Francesco Monari – Agronomo – COO
 - Adriano Bambagioni – Capo-cantiniere
 - Roberto Caporossi – Assistente enologo
 - Riccardo Bogi – Direttore commerciale