



ARGIANO
CANTINA DAL 1580

SOLENGO

- **DENOMINAZIONE:** Solengo IGT
- **VITIGNI:** Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot e Sangiovese
- **TERRENO:** Terreni di medio impasto, alluvionali con presenze di sabbie e marne calcaree
- **ALTIMETRIA:** Tra 280 e 310 m.s.l.m.
- **VIGNETI:** Da 22 a 15 anni di età
- **SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Cordone speronato, coltivazione biologica, produzione molto limitata per grappolo
- **VINIFICAZIONE:** Fermentazione separata dei vari vitigni, macerazioni di circa 20 giorni e fermentazione malolattica in cemento
- **MATURAZIONE:** Circa 18 mesi in barrique francesi di tonnellerie personalmente selezionate per questo vino. Legno al 60% nuovo ed al 40 % di secondo passaggio
- **GRADO ALCOLICO:** **14,50%** in vol.
- **NOTE ORGANOLETTICHE:** Grande esplosività al naso, frutta a bacca nera, spezie, boisè ben integrato, cioccolato e caffè. Palato morbido e rotondo ma con un'ottima spinta acida. Tannini fermi ma soffici.
- **TEAM:**
 - Bernardino Sani – A.D. – Enologo
 - Francesco Monari – Agronomo – COO
 - Adriano Bambagioni – Capo-cantiniere
 - Roberto Caporossi – Assistente enologo
 - Riccardo Bogi – Direttore commerciale