



ARGIANO
CANTINA DAL 1580

BRUNELLO DI MONTALCINO

VIGNA DEL SUOLO

- **DENOMINAZIONE:** Brunello di Montalcino Vigna del Suolo D.O.C.G.
- **VITIGNO:** 100% Sangiovese
- **TERRENO:** Marna, argille antiche con alta concentrazione di calcare.
- **ALTIMETRIA:** 320 m.s.l.m.
- **VIGNETI:** 55 anni
- **SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Coltivazione organica. Forma di allevamento: Cordone speronato. Bassa produzione ad ettaro
- **VINIFICAZIONE:** fermentazione e macerazione di tre settimane circa con due rimontaggi giornalieri e temperature controllate. Fermentazione in vasche di cemento naturale di forma ovale Nico Velo.
- **MATURAZIONE:** Affinamento per circa 30 mesi in botti Garbellotto da 15 Hl appositamente selezionate per questo vino. Imbottigliamento ad aprile seguendo le fasi lunari più propizie. Affinamento in bottiglia di circa 10 mesi prima di uscire sul mercato
- **GRADO ALCOLICO:** 14,73% in vol.
- **PRODUZIONE:** 3440 bottiglie
- **NOTE ORGANOLETTICHE:** Naso complesso, floreale, con note citriche, di fieno e una frutta rossa molto elegante sullo sfondo. Palato di grande potenza, molti tannini ma soffici, setosi ed una nota sapida che rende unico questo particolare Cru di Argiano. Il perfetto equilibrio fra acidità tannini e parte alcolica rende questo vino, dal lunghissimo potenziale di invecchiamento, già molto godibile fin dai primi anni successivi all'imbottigliamento.

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