



ARGIANO
CANTINA DAL 1580

BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA DOCG 2012



DENOMINAZIONE: Brunello di Montalcino Riserva DOCG

VITIGNO: 100% Sangiovese

SUOLO: Marna, argille antiche con alta concentrazione di calcare

ALTIMETRIA: Tra 280 e 310 m.s.l.m.

VIGNETI: Da 60 to 12 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Coltivazione biologica. Cordone speronato. Bassa produzione ad ettaro.

ANNATA: Un'annata inusuale caratterizzata da un inverno molto freddo che ha rallentato lo sviluppo vegetativo della pianta. Un'estate calda soprattutto il mese di Luglio e alcune piogge ad agosto hanno ristabilito il processo di maturazione.

VENDEMMIA: Fine Settembre

VINIFICAZIONE: Macerazione prefermentativa a freddo, Fermentazione e macerazione sulle bucce per circa 2 settimane. Fermentazione alcolica e malolattica in vasche d'acciaio a temperatura controllata.

MATURAZIONE: Invecchiamento per circa 30 mesi in botti di rovere di Slavonia da 60 hl.

GRADO ALCOLICO: 14,5% in vol.

NOTE ORGANOLETTICHE: Il Brunello di Montalcino Riserva di Argiano si distingue per la sua eleganza e il suo colore intenso. Raffinato e potente, presenta una complessità che saprà rivelarsi solo col tempo.

TEAM:

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