



**ARGIANO**  
CANTINA DAL 1580

# BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2016

## DENOMINAZIONE:

Brunello di Montalcino DOCG.

## VITIGNI:

100% Sangiovese.

## TERRENO:

Marna, argille antiche con alta concentrazione di calcare.

## ALTIMETRIA:

Tra 280 e 310 metri s.l.m.

## VIGNETI:

Da 55 to 12 anni .

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Cordone speronato, agricoltura biologica, produzione limitata per ceppo.

## ANNATA:

Un inverno con temperature sopra la media. Una primavera con piogge non troppo frequenti che hanno portato ad un germogliamento anticipato. Un'estate dalle temperature ottimali con condizioni molto favorevoli ed escursioni termiche molto interessanti. La tramontana che ha caratterizzato il mese di agosto, soprattutto nel periodo di maturazione del grappolo, ha condotto ad un aumento della concentrazione; tempo estremamente piacevole a settembre ed ottobre con notti fredde e giornate calde.

## VENDEMMIA:

Tra l'inizio e la fine di settembre.

## VINIFICAZIONE:

Fermentazione spontanea per circa due settimane in vasche d'acciaio a temperature controllata. Macerazione pre-fermentativa a freddo al fine di estrarre colore e un profilo aromatico più intenso. Fermentazione malolattica in vasche di cemento.

## INVECCHIAMENTO:

Circa 30 mesi in botti di Rovere di Slavonia di diverse capacità (10/15/30/50 hl). Imbottigliamento in aprile e maggio seguendo le fasi lunari più propizie. Lungo affinamento in bottiglia.

## GRADO ALCOLICO:

14 % in vol.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Naso ampio, complesso, molto pulito e nitido, con i classici sentori di frutta rossa che si mischiano a note di erbe aromatiche e spezie. Tannino setoso, ingresso in bocca ampio, robusto con una piacevole nota sapida ed un finale lungo persistente e fresco.

## TEAM:

Bernardino Sani  
CEO/Enologo

Francesco Monari  
Agronomo/COO

Roberto Caporossi  
Enologo interno

Riccardo Bogi  
Direttore commerciale



Argiano srl Società Agricola



Sant'Angelo in Colle - Montalcino (SI) | tel +39 0577 844 037 | argiano@argiano.net | www.argiano.net

