



ARGIANO
CANTINA DAL 1580

BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA DOCG 2015

DENOMINACIÓN:

Brunello di Montalcino Riserva
DOCG.

VARIEDAD:

100% Sangiovese.

SUELO:

Marga, arcilla antigua con alta
concentración de piedra caliza.

ALTITUD:

Entre 280 y 310 metros sobre el
nivel del mar.

VIÑEDO:

De 25 a 55 años.

SISTEMA DE CULTIVO:

Cordón espaldera simple,
agricultura biológica, producción
limitada por cepa.

AÑADA:

Invierno no demasiado frío con
temperaturas promedio. Una
primavera con un buen nivel de
lluvias y temperaturas por debajo
de la media. Un junio lluvioso y
caliente seguido de un verano muy
caliente. Maduración constante de
las uvas gracias a las reservas de
agua; septiembre suave. Un año
excelente en todos los aspectos.

VENDIMIA:

Final de septiembre.



VINIFICACIÓN:

Maceración en frío previa a la
fermentación, fermentación y
maceración con las pieles durante
más de tres semanas. Fermentación
alcohólica y maloláctica en tanques
de acero a temperatura controlada.

ENVEJECIMIENTO:

Alrededor de 36 meses en barricas
de roble de Eslavonia de 600 litros y
dos años en botella.

GRADO ALCOHÓLICO:

13,5 % in vol.

PRODUCCIÓN:

1756 botellas.

NOTAS DE CATA:

Un vino opulento con buena
textura. Un rojo con cuerpo con
aromas complejos de cerezas y
flores secas, corteza, clavo, tostado
y hongos. Excelente estructura con
taninos elegantes y profundos. Final
largo y persistente.

EQUIPO:

Bernardino Sani
CEO/Enólogo

Francesco Monari
Agrónomo/COO

Roberto Caporossi
Asistente enólogo

Riccardo Bogi
Director Comercial

Argiano srl Società Agricola



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



#BuonaAgricoltura

