



ARGIANO
CANTINA DAL 1580

BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA DOCG 2015

APPELLATION:

Brunello di Montalcino Riserva
DOCG.

CÈPAGE:

100% Sangiovese.

SOL:

Marne, argile ancienne avec une
concentration élevée de calcaire.

ALTITUDE:

Entre 280 et 310 mètres au-dessus
de la mer.

ÂGE DE VIGNE:

De 25 à 60 ans.

SYSTÈME DE CONDUITE:

Agriculture biologique. Cordon
éperonné. Faible production par
souche.

MILLÉSIME:

Hiver pas trop froid avec des
températures moyennes. Un
printemps avec un bon niveau
de pluies et des températures
inférieures à la moyenne. Un juin
pluvieux et chaud suivi d'un été très
chaud. Maturation constante des
raisins grâce aux réserves d'eau;
septembre doux. Une excellente
année à tous points de vue.

VENDANGES:

Fin Septembre.



VINIFICATION:

Macération pré-fermentaire à
froid, fermentation et macération
sur les peaux pour plus de trois
semaines. Fermentation alcoolique
et malolactique en cuves inox à
températures contrôlées.

VIELLISSEMENT:

Élevage d'environ 36 mois en
foudres de 600 l en chêne de la
Slavonie et deux ans en bouteille.

DEGRÉ ALCOOLIQUE:

14 % vol.

PRODUCTION:

1756 bouteilles.

NOTES ORGANOLÉPTIQUES:

Un rouge corsé avec des arômes
complexes de cerises et de fleurs
séchées, écorce, clous de girofle,
torréfaction et champignons.
Excellente structure avec tanins
élégants et profonds. Finale longue
et persistante.

ÉQUIPE:

Bernardino Sani

CEO/Enologue

Francesco Monari

Agronome/COO

Roberto Caporossi

Maître de chai

Riccardo Bogi

Directeur commercial

Argiano srl Società Agricola



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



#BuonaAgricoltura

