



ARGIANO
CANTINA DAL 1580

BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA DOCG

2015

DENOMINAZIONE:

Brunello di Montalcino Riserva
DOCG.

VTIGNI:

100% Sangiovese.

TERRENO:

Marna, argille antiche con alta
concentrazione di calcare.

ALTIMETRIA:

Tra 280 e 310 metri s.l.m.

VIGNETI:

Da 25 a 60 anni.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Cordone speronato, agricoltura
biologica, produzione limitata per
ceppo.

ANNATA:

Inverno non troppo freddo con
temperature nella media. Una
primavera con un buon livello
di piogge e temperature sotto
la media. Un giugno piovoso e
caldo seguito da un'estate molto
calda. Maturazione costante
delle uve grazie alle riserve di
acqua; settembre mite. Un'annata
eccellente sotto tutti i punti di vista.

VENDEMMIA:

Fine settembre.



VINIFICAZIONE:

Macerazione a freddo pre-
fermentativa, fermentazione e
macerazione sulle bucce per più
di tre settimane. Fermentazione
alcolica e malolattica in vasche
d'acciaio a temperatura controllata.

INVECCHIAMENTO:

Circa 36 mesi in botti di rovere di
Slavonia di 600 litri e due anni in
bottiglia.

GRADO ALCOLICO:

14 % in vol.

PRODUZIONE:

1756 bottiglie.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Un vino opulento con una bella
consistenza. Un rosso corposo con
aromi complessi di ciliegie e fiori
secchi, corteccia, chiodi di garofano,
tostatura e funghi. Ottima struttura
con tannini eleganti e profondi.
Finale lungo e persistente.

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

