



ARGIANO  
CANTINA DAL 1580

---

# ROSSO DI MONTALCINO DOC

## 2019

---

**DENOMINAZIONE:**

Rosso di Montalcino DOC.

**VITIGNI:**

100% Sangiovese.

**TERRENO:**

Terreni più alluvionali con tracce di  
marne calcaree.

**ALTIMETRIA:**

Da 280 a 310 metri s.l.m.

**VIGNETI:**

Da 22 a 12 anni.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:**

Cordone speronato, agricoltura  
biologica.

**ANNATA:**

Inverno nella norma con una  
piccola nevicata a marzo. Primavera  
con piogge non frequenti ma  
considerevoli; temperature molto  
basse ma senza rischio di gelate.  
Una prima parte dell'estate calda,  
equilibrata successivamente da  
piogge significative che hanno  
fornito le risorse idriche necessarie.  
Settembre stabile con una fine  
ottimale della maturazione; in  
generale, un'annata interessante ed  
equilibrata.

**VENDEMMIA:**

Prima metà di settembre.



**VINIFICAZIONE:**

Macerazione pre-fermentativa a  
freddo, fermentazione spontanea  
e macerazione sulle bucce per  
10 giorni in vasche d'acciaio a  
temperatura controllata. Sangiovese  
selezionato per conservare  
freschezza e profilo fruttato.

**INVECCHIAMENTO:**

Botti di rovere francese (10-50 hl)  
per alcuni mesi.

**GRADO ALCOLICO:**

14,5 % in vol.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:**

Rosso rubino vivo, al naso  
estremamente minerale quasi  
salino accompagnato da note  
marcate di ciliegia ed una sottile  
speziatura. Energico, con una  
buona acidità, tannini presenti ma  
bilanciati e ben concentrati.

**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](mailto:argiano@argiano.net) | [www.argiano.net](http://www.argiano.net)



#BuonaAgricoltura

