



ARGIANO
CANTINA DAL 1580

SOLENGO

2018

DENOMINAZIONE:
Toscana IGT.

VITIGNI:
Cabernet Sauvignon, Petit Verdot,
Merlot, Sangiovese.

TERRENO:
Marna, argille antiche con alta
concentrazione di calcare.

ALTIMETRIA:
Tra 280 e 310 metri s.l.m.

VIGNETI:
da 22 a 15 anni di età.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
Cordone speronato, agricoltura
biologica, quantità limitata di uva
per singola vigna.

ANNATA:
L'annata 2018 è stata caratterizzata
da una primavera fresca con
qualche gelata e un inizio
d'estate instabile con qualche
pioggia intensa all'inizio di luglio;
temperature medie piuttosto alte
registrate per il mese di agosto.
La stagione autunnale è stata
eccellente e ha permesso un
recupero di maturazione eccellente.



VENDEMMIA:
Tra settembre e ottobre.

VINIFICAZIONE:
Fermentazioni separate delle
diverse varietà, macerazione per
circa 20 giorni. Fermentazione
malolattica in cemento.

INVECCHIAMENTO:
Circa 18 mesi in barrique francesi di
produttori scelti appositamente per
questo vino. 60% nuove e 40% di
secondo passaggio.

GRADO ALCOLICO:
14,5 % in vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:
E' un Solengo potente. Speziato al
naso, con piacevoli note di frutti di
bosco. Morbido e vellutato al palato,
con tannini densi e un'eccellente
persistenza.

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

