



ARGIANO
CANTINA DAL 1580

NON CONFUNDITUR

2019

DENOMINAZIONE:

Toscana IGT.

VITIGNI:

Cabernet Sauvignon, Merlot e Sangiovese.

TERRENO:

Terreni più alluvionali con tracce di marne calcaree.

ALTIMETRIA:

Tra 280 e 310 metri s.l.m.

VIGNETI:

Da 21 a 9 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:

Fine settembre.



VINIFICAZIONE:

Macerazione pre-fermentativa per due giorni, fermentazione e macerazione sulle bucce per circa due settimane. Fermentazione alcolica e malolattica in vasche d'acciaio a temperatura controllata. Vinificazioni per varietà e invecchiamento separato.

INVECCHIAMENTO:

Qualche mese in barrique e tonneau di terzo e quarto passaggio.

GRADO ALCOLICO:

14 % in vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Naso intenso con aromi di frutti di bosco, fiori e bacche rosse insieme a sentori di caramello. Corpo di media struttura con vivacità e concentrazione, tannini soffici e perfettamente integrati.

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



#BuonaAgricoltura

