



ARGIANO  
CANTINA DAL 1580

---

# SOLENGO

## 2018

---

**DENOMINAZIONE:**  
IGT Toscana.

**VARIEDADES:**  
Cabernet Sauvignon, Petit Verdot,  
Merlot, Sangiovese.

**SUELO:**  
Marga, arcilla antigua con alta  
concentración de piedra caliza.

**ALTITUD:**  
Entre 280 y 310 metros sobre el  
nivel del mar.

**VIÑEDO:**  
De 15 a 22 años.

**SISTEMA DE CULTIVO:**  
Cordon espaldera simple,  
agricultura biológica, producción  
limitada por cepa.

**AÑADA:**  
El año 2018 se caracterizó por  
un invierno duro, una primavera  
templada y poco lluviosa con un  
aumento de las temperaturas a  
finales de junio; temperaturas  
medias bastante altas registradas  
para el mes de agosto. La  
temporada de otoño fue excelente,  
especialmente en el período  
prevendimia y permitió alcanzar la  
maduración óptima de la uva.



**VENDIMIA:**  
Tercera semana de septiembre.

**VINIFICACIÓN:**  
Fermentaciones separadas de las  
diferentes variedades, maceración  
durante unos 20 días. Fermentación  
maloláctica en cemento.

**ENVEJECIMIENTO:**  
Aproximadamente 18 meses  
en barricas francesas de las  
mejores tonelerías seleccionados  
especialmente para este vino. 60%  
nuevas y 40% de segundo uso.

**GRADO ALCOHÓLICO:**  
14,5 % in vol.

**NOTAS DE CATA:**  
Es un Solengo equilibrado y  
armónico. Especiado en la nariz,  
con agradables notas de bayas.  
Suave y aterciopelado en el paladar,  
con taninos densos y un excelente  
final largo y persistente.

**EQUIPO:**  
Bernardino Sani  
A.D. & Enólogo

Francesco Monari  
Agrónomo & COO

Roberto Caporossi  
Enólogo Interno

Margherita Mascagni  
Export Manager

---

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)

