



ARGIANO
CANTINA DAL 1580

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2016

DENOMINACIÓN:

Brunello di Montalcino DOCG.

VARIEDAD:

100% Sangiovese.

SUELO:

Marga, arcilla antigua con alta concentración de piedra caliza.

ALTITUD:

Entre 280 y 310 metros sobre el nivel del mar.

VIÑEDO:

De 22 a 15 años.

SISTEMA DE CULTIVO:

Cordon espaldera simple, agricultura biológica, producción limitada por cepa.

AÑADA:

Un invierno con temperaturas por encima de la media. Una primavera con lluvias no demasiado frecuentes que llevaron a un brote anticipado. Un verano de temperaturas óptimas con condiciones muy favorables y muy interesantes variaciones térmicas. La tramontana que caracterizó el mes de agosto, sobre todo en el período de maduración del racimo, condujo a un aumento de la concentración; tiempo extremadamente agradable en septiembre y octubre con noches frías y días calurosos.

VENDIMIA:

Entre principios y finales de septiembre.



VINIFICACIÓN:

Fermentación espontánea durante unas dos semanas en depósitos de acero a temperatura controlada. Maceración pre-fermentativa en frío para extraer color y un perfil aromático más intenso. Fermentación maloláctica en tanques de cemento.

ENVEJECIMIENTO:

Aproximadamente 30 meses en barriles de Roble de Eslovenia de diferentes capacidades (10/15/30/50 hl). Embotellado en abril y mayo siguiendo las fases lunares más propicias. Largo envejecimiento en botella.

GRADO ALCOHÓLICO:

14 % in vol.

NOTAS DE CATA:

Nariz amplia, compleja, muy limpia y nítida, con los clásicos aromas de frutas rojas que se mezclan con notas de hierbas aromáticas y especias. Tanino sedoso, entrada en la boca amplia, robusto con una agradable nota sabrosa y un final largo persistente y fresco.

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 | www.argiano.net



#BuonaAgricoltura

