



ARGIANO
CANTINA DAL 1580

NON CONFUNDITUR

2019

DENOMINACIÓN:
IGT Toscana.

VARIEDADES:
Cabernet Sauvignon, Merlot y
Sangiovese.

SUELO:
Tierras más aluviales con rastros de
marcas calcáreas.

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

VIÑEDO:
De 21 a 9 años.

SISTEMA DE CULTIVO:
Cordon espaldera simple,
agricultura biológica.

AÑADA:
Invierno normal con una pequeña
nevada en marzo. Primavera
con lluvias no frecuentes pero
considerables; temperaturas
muy bajas pero sin riesgo de
heladas. Una primera parte
del verano cálido, equilibrada
después por lluvias significativas
que proporcionaron los recursos
hídricos necesarios. Septiembre
estable con un final óptimo de la
maduración; en general, un año
interesante y equilibrado.



VENDIMIA:
Final de septiembre.

VINIFICACIÓN:
Maceración previa a la fermentación
durante dos días, fermentación y
maceración de las pieles durante
unas dos semanas. Fermentación
alcohólica y maloláctica en
depósitos de acero a temperatura
controlada. Vinificación por variedad
y envejecimiento separado.

ENVEJECIMIENTO:
Unos meses en barricas y toneles
de tercera y cuarta pasada.

GRADO ALCOHÓLICO:
14 % in vol.

NOTAS DE CATA:
Nariz intensa con aromas de
bayas, flores y bayas rojas junto
con notas de caramelo. Cuerpo de
estructura media con vivacidad y
concentración, taninos suaves y
perfectamente integrados.

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

