



ARGIANO
CANTINA DAL 1580

SOLENZO

2020

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:

Inverno caldo, piogge non frequenti
ma sufficienti al fabbisogno
faldifero. I mesi di giugno e luglio
sono stati perfetti, caratterizzati da
qualche pioggia e da una bellissima
escursione termica. A fine luglio e
inizio del mese di agosto si sono
verificate alcune settimane molto
calde con i vigneti che hanno
reagito molto bene senza andare
in stress idrico. Una pioggia a
fine estate che ha permesso di
mantenere una maturazione
graduale e omogenea.



VENDEMMIA:

Tra fine settembre e inizio 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:

Naso di visciole in confettura, foglia
di pepe, tocchi di tabacco, palato
con tannini sapidi, eccellente
persistenza e struttura potente ma
elegante.

TEAM:

Bernardino Sani
A.D. & Enologo

Francesco Monari
Agronomo & COO

Roberto Caporossi
Enologo 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

