



ARGIANO
CANTINA DAL 1580

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2018

DENOMINAZIONE:

Brunello di Montalcino DOCG

VITIGNI:

100% Sangiovese

TERRENO:

Marna, argille antiche con alta concentrazione di calcare

ALTIMETRIA:

Tra 280 e 310 metri s.l.m.

VIGNETI:

Da 55 a 12 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Cordone speronato e guyot, agricoltura biologica, produzione limitata per ceppo

ANNATA:

L'annata 2018 inizia con temperature invernali nella media, successivamente a febbraio/marzo abbiamo assistito ad alcune ondate di gelo e neve. La primavera è iniziata con un aprile abbastanza mite, le piogge sono state circoscritte, mentre a maggio abbiamo avuto piogge consistenti.

Dopo un giugno caldo e secco, abbiamo avuto a metà luglio un calo delle temperature con alcune grandinate sparse che hanno causato un ritardo nelle fasi fenologiche della vite e per una completa invaiatura si è dovuto attendere la fine di luglio.

Un vento di tramontana nei primi giorni di settembre ha assicurato una buona concentrazione dei grappoli e assenza di gravi malattie secondarie, consentendo un'ottima maturazione delle uve fino alla vendemmia. Il periodo di raccolta è stato caratterizzato da bel tempo e temperature miti.



VENDEMMIA:

Inizio Ottobre

VINIFICAZIONE:

Macerazione prefermentativa a freddo per circa quattro giorni, seguita da fermentazione in vasche di acciaio e cemento naturale a temperatura controllata sotto i 26 gradi per un totale di 3 settimane. Fermentazione malolattica in cemento.

AFFINAMENTO:

Circa 30 mesi in botti di rovere di Slavonia e francesi di diverse capacità (10/15/30/50 hl). Imbottigliamento in aprile e maggio seguendo le fasi lunari più propizie. Lungo affinamento in bottiglia.

GRADO ALCOLICO:

14% in vol.

NOTE DEGUSTATIVE:

Naso fresco, complesso e fruttato con note finali balsamiche e carnose. In bocca è molto verticale con dei tannini importanti ma setosi e ben amalgamati ed una sapidità spiccata che lo rende molto gastronomico.

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

