



ARGIANO
CANTINA DAL 1580

NON CONFUNDITUR

2019

APPELLATION:
Toscana IGT.

CÈPAGES:
Cabernet Sauvignon, Merlot et
Sangiovese.

SOL:
Terres alluviales avec des traces de
marne calcaire.

ALTITUDE:
Entre 280 et 310 mètres au-dessus
de la mer.

ÂGE DE VIGNE:
De 21 à 9 ans.

SYSTÈME DE CONDUITE:
Agriculture biologique. Cordon
éperonné.

MILLÉSIME:
Hiver régulier. Printemps sec avec
des températures très basses mais
sans risque de gel. Été chaud mais
équilibré par des pluies importantes
qui ont fourni les ressources en eau
nécessaires. Septembre stable avec
une fin optimale de la maturation ;
en général, une année intéressante
et équilibrée.

VENDANGES:
Fin Septembre.



VINIFICATION:
Macération pré-fermentaire
pour deux jours, fermentation
et macération sur les peaux
pour environ deux semaines.
Fermentation alcoolique et
malolactique en cuves en inox
à températures contrôlées.
Vinifications par cépage et
vieillesse séparés.

VIELLISSEMENT:
Élevage pour quelques mois en
barriques de deuxième et troisième
passage.

DEGRÉ ALCOOLIQUE:
14 % vol.

NOTES ORGANOLEPTIQUES:
Nez intense avec des arômes
de fruits des bois, des fleurs
et des baies rouges avec des
notes de caramel. Corps de
structure moyenne avec vivacité
et concentration, tanins doux et
parfaitement intégrés.

ÉQUIPE:
Bernardino Sani
CEO & Enologue
Francesco Monari
Agronome & COO
Roberto Caporossi
Vigneron Interne
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

