



**ARGIANO**  
CANTINA DAL 1580

# BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA DOCG 2016

**DENOMINAZIONE:**

Brunello di Montalcino Riserva  
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:**

Un inverno classico seguito da  
una primavera con piogge non  
troppo frequenti che hanno  
portato ad un germogliamento  
anticipato. Un'estate dalle  
temperature ottimali con condizioni  
molto favorevoli ed escursioni  
termiche molto interessanti. La  
tramontana che ha caratterizzato  
il mese di agosto, soprattutto  
nel periodo di maturazione del  
grappolo, ha condotto ad un  
aumento della concentrazione;  
tempo estremamente piacevole  
a settembre ed ottobre con notti  
fredde e giornate calde.



**VENDEMMIA:**

Metà di ottobre

**VINIFICAZIONE:**

Macerazione a freddo pre-  
fermentativa, fermentazione e  
macerazione sulle bucce per più  
di tre settimane. Fermentazione  
alcolica e malolattica in vasche  
d'acciaio a temperatura controllata.

**INVECCHIAMENTO:**

Circa 36 mesi in botti di rovere di  
Slavonia di 600 litri e due anni in  
bottiglia.

**GRADO ALCOLICO:**

14 % in vol.

**PRODUZIONE:**

1296 bottiglie.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:**

Naso austero ancora in evoluzione,  
grande complessità, fondo speziato.  
Ottima struttura con tannini fermi,  
eleganti e fitti. Finale lungo e  
persistente.

**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](mailto:argiano@argiano.net) | [www.argiano.net](http://www.argiano.net)

