



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 | www.argiano.net

