



ARGIANO
CANTINA DAL 1580

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG VIGNA DEL SUOLO 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:

55 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Cordone speronato, 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:

Prime due settimane di Ottobre

VINIFICAZIONE:

Criomacerazione di circa quattro giorni, seguita da fermentazione e macerazione in vasche di cemento per tre settimane. Malolattica in cemento.

AFFINAMENTO:

12 mesi in botticelle ovoidali da 12 hl in rovere francese e 12 mesi in botti di rovere di Slavonia. Imbottigliamento in Aprile e Maggio seguendo le fasi lunari più propizie. Lungo affinamento in bottiglia.

GRADO ALCOLICO:

14,5% in vol.

BOTTIGLIE PRODOTTE:

4552

NOTE DEGUSTATIVE:

Naso estremamente complesso con note fruttate e le tipiche note floreali della Vigna del Suolo: rosa canina, viola e fiori d'arancio. In bocca la trama tannica è estremamente fine e setosa con tannini salati e grande persistenza.

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

