



ARGIANO  
CANTINA DAL 1580

---

# ROSSO DI MONTALCINO DOC

## 2019

---

**APPELLATION:**

Rosso di Montalcino DOC.

**CÉPAGE:**

100% Sangiovese.

**SOL:**

Terres alluviales semi-légères avec des traces de marne calcaire.

**ALTITUDE:**

Entre 280 et 310 mètres au dessus de la mer.

**ÂGE DE VIGNE:**

De 22 à 12 ans.

**SYSTÈME DE CONDUITE:**

Agriculture biologique. Haute densité. 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:**

Première moitié de Septembre.



**VINIFICATION:**

Macération pré-fermentaire à froid, fermentation spontanée et macération sur les peaux pour environ 10 jours en cuves inox à températures contrôlées. Sangiovese sélectionné pour garder la fraîcheur et le côté fruité.

**VIELLISSEMENT:**

Foudres de chêne française (10-50 Hl) pour quelques mois.

**DEGRÉ ALCOOLIQUE:**

14,5 % vol.

**NOTES ORGANOLÉPTIQUES:**

Rouge rubis vif, au nez extrêmement minéral et caractérisé par des notes marquées de cerise. Énergique, avec une bonne acidité, tanins présents mais équilibrés et bien concentrés.

**ÉQUIPE:**

Bernardino Sani  
CEO & Œnologue

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



#BuonaAgricoltura

