



ARGIANO

CANTINA DAL 1580

ARGIANO L'O ROSATO 2014 IGT

SCHEMA TECNICA

Classificazione:	IGT
Annata:	2014
Bottiglie prodotte:	4000
Area di produzione:	Montalcino, Sant'Angelo in Colle
Uvaggio:	50% Sangiovese, 40% Syrah, 10% Merlot
Età delle viti:	10-15 anni
Vigneti (sup. totale):	2 ettari
Altimetria:	300 m. s.l.m.
Esposizione:	Sud- Sud/Ovest
Tipologia dei terreni:	Argillo-calcareo
Sistema di allevamento:	Cordone speronato monolaterale
Densità di impianto:	5500 / 7000 piante per ettaro
Resa per ettaro:	7000 kg
Epoca di vendemmia:	Fine settembre

Vinificazione:

Il L'O Rosato deriva dal succo delle uve contenute nelle vasche di Sangiovese, Syrah e Merlot, riempite appena poche ore prima. Il vero rosato viene vinificato a partire dai succhi originariamente provenienti da uve rosse, e non, contrariamente a quanto si crede, vino rosso e bianco mescolati tra loro. La temperatura di fermentazione del vino non ha mai superato 15°C, elemento che ha permesso al vino di conservare tutte le sue caratteristiche fruttate. Una volta terminata la fermentazione alcolica, il vino è stato trasferito in un serbatoio in acciaio inox dove è stato lasciato a riposare per 2 mesi prima del filtraggio e dell'imbottigliamento.

Affinamento in bottiglia:	1 mese
Imbottigliamento:	Gennaio 2015
Alcool:	14% Vol.
Potenziale di invecchiamento:	2 anni

Descrizione Organoleptica

Colore:	Rosa rubino brillante
Bouquet:	Aromi di frutta fresca con una fresca apertura
Palato:	Grasso e dolce al palato, con sentori di frutta fresca e caramella inglese. Da servire tra i 10° e i 14°C prima o durante il pasto.

Argiano S.p.A. Società Agricola

S. Angelo in Colle 53024 Montalcino (Siena)
Tel. +39 0577 844037 - Fax +39 0577 844210
Socio Unico - Capitale Sociale €182.000
argiano@argiano.net

Cod. Fisc., P.IVA e Cod. CEE IT 00518460522
Iscritta al Tribunale di Siena n° 3579 R.S.
Cod. Meccan. CCIAA SI 004499
www.argiano.net