



## BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

### UN VINO CHE REGALA PIENA SODDISFAZIONE AD OGNI AMANTE DEL SANGIOVESE.

Fin dal 1888, le migliori uve Sangiovese della proprietà sono state destinate alla produzione del Brunello di Montalcino, uno dei vini rossi più noti al mondo. Per il suo Brunello, Argiano seleziona le uve dai suoi vigneti più nobili e fa invecchiare il vino in due diversi tipi di legno: il primo anno in barrique tonneau francesi di varie dimensioni per rafforzare la struttura innata del vino, il secondo anno in botti di rovere di Slavonia più grandi che permettono al vino di equilibrarsi. Terminato l'affinamento in legno il vino viene trasferito in vasche di cemento. La combinazione di uve concentrate e mature in fermentazione a temperature accuratamente controllate, assieme all'invecchiamento attento in una selezione di diverse botti di rovere, produce vini rossi che conservano quell'incredibile potenzialità d'invecchiamento per la quale il Brunello di Montalcino è famoso.

#### **Caratteristiche organolettiche**

Il Brunello di Montalcino di Argiano si contraddistingue per la sua eleganza e per il colore rubino intenso. Presenta una buona concentrazione sul palato medio e un retrogusto persistente, con un corpo rotondo e voluttuoso e interessanti tannini setosi. Unisce potenza ed eleganza e preannuncia un promettente futuro. Con i suoi profumi affascinanti di frutti rossi e la sua freschezza pulita, la complessità di questo vino mostra un equilibrio ottimale. Per goderne appieno le qualità, decantare il vino almeno 1 ora prima di gustarlo.

#### **Condizioni climatiche**

Le vigne di Argiano beneficiano di un microclima favorevole e di una posizione invidiabile che contribuiscono allo sviluppo delle viti. Il ciclo vegetativo e il periodo di maturazione estesi sono dovuti all'altitudine dell'altopiano, 300 m sul livello del mare, che determina notti fresche nei mesi estivi. Le precipitazioni generalmente moderate di Montalcino favoriscono una maturazione migliore e più sana delle uve, conferendo al vino maggiore concentrazione e profumi. Ciò, assieme ai venti caldi e costanti che spirano dalla Maremma raffreddando i grappoli durante le giornate estive più calde, consente una maturazione più lenta delle uve determinando condizioni generali favorevoli. Infine, la vicinanza di Argiano al Monte Amiata, uno dei picchi più elevati della Toscana, che tiene al riparo l'intera zona dal cattivo tempo. L'unione di tutti questi fattori consente ad Argiano di produrre, anno dopo anno, vini di alto profilo e annate costantemente buone.

#### **Vinificazione**

Le uve Sangiovese vengono solitamente raccolte tra la fine di settembre e la metà di ottobre, a seconda del tipo di suolo, dell'esposizione dei vigneti e dell'andamento climatico. Il mosto viene fatto fermentare a contatto con le bucce in tini di acciaio inox a temperatura controllata per due o tre settimane. Il tempo di fermentazione varia da un tino all'altro, a seconda delle vigne da cui provengono le uve. Una volta terminata la fermentazione alcolica, ha inizio spontaneamente la fermentazione malolattica, un processo naturale che trasforma l'acido malico in acido lattico e rende morbido il vino.

Questa seconda fermentazione può durare da alcune settimane ad alcuni mesi, in base a diversi fattori come la temperatura della cantina. Questo processo non solo ammorbidisce il vino, ne riduce l'acidità e lo stabilizza naturalmente, ma gli conferisce maggiore profondità, complessità ed eleganza.