



SUOLO IGT

L'ESPRESSIONE PIÙ DELICATA DEL SANGIOVESE: L'ORO ROSSO DI ARGIANO.

Prodotto per la prima volta nel 2000, questo vino reca senza alcun dubbio l'impronta del territorio di Argiano. Suolo è prodotto al 100% da uve Sangiovese, proveniente dai vigneti più vecchi dell'azienda. Il suo nome, Suolo, è un tributo ai terreni che conferiscono al vino la sua grande complessità.

Caratteristiche organolettiche

Suolo un vero vino di espressione di territorio, ha un color rubino scuro, con il suo tipico "naso" di note complesse di frutti rossi che tutti i suoi amanti riconosceranno facilmente di annata in annata. Di buona struttura, Suolo è morbido e vellutato, nel complesso ben bilanciato, scuro e misterioso, con note di rovere superbamente integrate. Il retrogusto è durevole, con sentori balsamici e terrosi e frutti persistenti. Esibisce note di frutti rossi, fiori, spezie, liquirizia, fumo e terrosità ben delineati e profumati in un'espressione del Sangiovese magnificamente pura e vibrante che esplose sul palato. Suolo ha un grande potenziale d'invecchiamento, con un notevole capitale di tannini e acidità. Un vino dalle potenzialità ragguardevoli in grado di maturare per 10-15 anni... per coloro che avranno la pazienza di aspettare.

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

Ogni anno, durante l'"invaiaatura" (quando l'uva riceve il massimo input di energia dalla vite stessa, di solito a fine luglio – inizio agosto), riduciamo la resa (quantità di grappoli per vite) a 4-5 grappoli per ceppo. Ciò aumenta notevolmente la concentrazione dell'uva, per ottenere un vino più corposo e ricco. Le uve vengono raccolte a mano a metà ottobre. Dopo un'ultima selezione durante la vendemmia, vengono portate alla cantina in piccole cassette per non pigiarle. Gli acini, una volta staccati dai raspi ma non ancora pigiati, vengono messi in tini di fermentazione a temperatura controllata. La presenza di un'ampia proporzione di acini interi permette un avvio graduale e lento della fermentazione, quasi una sorta di "macerazione carbonica", vale a dire che la fermentazione ha inizio all'interno degli

acini. Tale processo favorisce i lieviti indigeni e conferisce al futuro vino grande finezza e complessità, che ben rappresentano i vigneti di provenienza. Il “mosto” viene lasciato a contatto con le bucce per circa tre settimane per ottenere l'estrazione massima ma non eccessiva. Quindi viene versato in botti da 300 litri. La seconda fermentazione, detta anche malolattica (a cui vengono sottoposti tutti i vini rossi), avviene direttamente in barriques di rovere francesi nuovi dalla grana finissima, accuratamente selezionati per enfatizzare la morbidezza della frutta e dei tannini. Infine, il vino è invecchiato lentamente nelle stesse barriques con una sola decantazione. Suolo viene solitamente imbottigliato in luglio senza filtrazione e può quindi rilasciare un sedimento innocuo, segno di un vino naturale di alta qualità. Vengono prodotte soltanto 3.000 bottiglie e 60 magnum all'anno.