

ARGO

ARGO è la rinascita di vigne dimenticate tra le colline toscane, ricordi concreti di vite sacrificate alla terra.

DIVERSE PERCEZIONI I SANGIOVESE Cuvée ad invecchiamento dinamico

Un invecchiamento dinamico delle 4 vendemmie precedenti dalla vigna unica di Sangiovese; una ricetta resiliente ai cambiamenti climatici che espone la media perfetta tra le variazioni delle 4 vendemmie che la compongono.
Un vino senza annata creato per durare nel tempo.

Classificazione:

Igt Toscana Rosso

Varietà:

Sangiovese 100%

Note sul terroir:

Resti di sedimenti marini con composizione prevalentemente sabbiosa, ricco di scheletro.

Sesto di impianto:

Guyot, 4000 viti/ettaro.

Vendemmia:

Metà Settembre, manuale in cassette

Vinificazione:

Lunghe fermentazione con lieviti indigeni in vasche di cemento.

Maturazione:

Assemblaggio delle annate in Barriques di rovere Francese.

3-12 mesi in legno.

Affinamento:

Bottiglia in grotta, 3-12 mesi.



750 ml

13,50 % Vol (medio)

Box of 6

Tenutatorriolo@gmail.com

Tel. +39 380 8683672