

ARGO

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

LA SOLITUDINE

Ricetta Eroica - Vino Rosso - Senza Regole

Non esistono regole, solo un passato che riaffiora con sentimenti velati, dal sapore un po' amaro e nostalgico.

Classificazione:

Vino da tavola (non per tutte le tavole però)

Varietà:

Sangiovese, dai terreni più belli, dalle piante più vecchie



Note sul terroir:

Cru da una collina a 300 mt che ha resistito al tempo ed al cambiamento.

Sesto di impianto:

Cordone speronato, 3500 viti/ettaro

Vendemmia:

Prima vendemmia anticipata.
Seconda vendemmia tardiva.

Vinificazione:

Lunghe Fermentazioni sulle bucce.
Lieviti autoctoni.
Vasche di cemento.
Macerazione sulle bucce a fine fermentazione 3-6 mesi.

Maturazione:

Botti grandi di Legno italiano.
12-24 mesi

Affinamento:

Bottiglia in grotta 12-18 mesi.

750 ml

14,50 % Vol (medio)

Box of 6

Tenutatorriolo@gmail.com

Tel. +39 380 8683672