

ARGO

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

LE FATICHE Chianti Riserva

La Toscana visionaria, una complessa ricerca atta a riscoprire i sapori delle lavorazioni tramandate da epoche passate.

Epoche che si tramandano l'essenza di una terra ricca e tormentata.

Classificazione:

Chianti Riserva D.O.C.G.

Varietà:

Sangiovese 100%



Note sul terroir:

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

Sesto di impianto:

Cordone Speronato, 4000 viti/ettaro.

Vendemmia:

Metà Settembre, manuale in cassette.

Vinificazione:

Fermentazioni con lieviti autoctoni.
Lunghe macerazioni sulle bucce.
Botti di cemento.

Maturazione:

12-18 mesi in barriques francesi

Affinamento:

6-18 mesi bottiglia in grotta

750 ml

13,00 % Vol (medio)

Box of 6

Tenutatorriolo@gmail.com

Tel. +39 380 8683672