

ARGO

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

UCCELLAIA Vitigni Antichi Toscani

Tra i filari dei vecchi vitigni toscani, dove il tempo ha lasciato impronte di sole e silenzio, riaffiorano gusti antichi – ruvidi, sinceri, con l'anima contadina del vino di una volta.

Classificazione:

Igt Toscana Rosso

Varietà:

Antichi vitigni toscani ormai persi. Riprodotti per innesto da sapienti artigiani locali.



Note sul terroir:

Nostalgiche colline toscane

Sesto di impianto:

Guyot, 4500 Viti/Ettaro, Grande impianto fogliare

Vendemmia:

Settembre inoltrato. Manuale in cassette

Vinificazione:

Lunghe Fermentazioni sulle bucce.
Lieviti autoctoni.
Vasche di cemento.

Maturazione:

Tonneaux Austriaco, legni di artigiani.
Permanenza in legno 6-12 mesi.

Affinamento:

Bottiglia, in grotta 6-12 mesi.

750 ml

14,00 % Vol (medio)

Box of 6

Tenutatorriolo@gmail.com

Tel. +39 380 8683672