

ARGO

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

ULTIMA LACRIMA Supertuscan

Cabernet, Merlot e Chardonnay. un Supertuscan ispirato all'antica tradizione toscana di usare un po' di uva bianca nei rossi. Un concetto antico traslato su un supertuscan. Un vino che racconta una storia emozionante.
Invecchiamento di almeno 18 mesi in barriques di rovere francese.

Classificazione:

Igt Toscana Rosso - Supertuscan

Varietà:

Cabernet, Merlot, Chardonnay

Note sul terroir:

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

Sesto di impianto:

Cordone Speronato, 4000 viti/ettaro

Vendemmia:

Prima settimana di Ottobre

Vinificazione:

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

Maturazione:

Tonneaux francesi 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