

ARGO

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

MANI STANCHE

Metodo Classico - Pas Dosé

Un Metodo Classico interamente fatto a mano, ispirato allo stile intramontabile dei vecchi Dom Pérignon francesi. Tre uve, infinita pazienza e il tempo come unico maestro.



Classificazione:

Spumante Metodo Classico- Pas Dosé
Leggermente rosato

Varietà:

Trebbiano, Pulce in culo, Sangiovese

Note sul terroir:

Colline Toscane a 300 mt, Argilla e limo.
Scheletro a 4 mt di profondità.

Sesto di impianto:

Guyot 4500 viti/ettaro

Vendemmia:

Pulce in culo: anticipata.
Trebbiano e Sangiovese: metà settembre.

Vinificazione:

Acciaio, lunghe fermentazioni con lieviti autoctoni.

Maturazione/Affinamento:

12-18 mesi sui lieviti.
Sboccatura manuale.

750 ml

13,00 % Vol (medio)

Box of 6

Tenutatorriolo@gmail.com

Tel. +39 380 8683672