

ARGO

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

SFUMATURE DI BIANCO

Cuvée ad invecchiamento dinamico

Un raffinato assemblaggio di soli vitigni toscani da annate differenti. Una cuvée in pieno stile toscano; espressione di equilibrio tra tradizione ed innovazione su terroir sabbiosi. Trebbiano e piccole parti di altri vitigni toscani.



Classificazione:

Igt Toscana Bianco

Varietà:

Trebbiano Toscano e piccole parti di altri vitigni autoctoni

Note sul terroir:

300 mt. sul livello del mare, terroir composto da sabbia e limo.

Sesto di impianto:

Guyot, 4000 viti/ettaro.

Vendemmia:

Ultima settimana di Agosto, manuale in cassette.

Vinificazione:

fermentazione naturale con lieviti indigeni in vasche di cemento.

Maturazione:

Vasche di cemento per l'assemblaggio delle annate.
6-12 mesi Bottiglia in grotta

750 ml

13,00 % Vol (medio)

Box of 6

Tenutatorriolo@gmail.com

Tel. +39 380 8683672