

ARGO

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

LE TENUTE

Rosato di Sangiovese

Un vino dalle profonde radici toscane, un rosato dalla forte spinta sugli aromi primari. Sapido e scorrevole come il vento che si posa sulle colline da dove viene prodotto.

Classificazione:

Igt Toscana Rosato

Varietà:

Sangiovese grosso 100%



Note sul terroir:

Colline toscane a 300 mt, limo e scheletro a 4 mt di profondità.

Sesto di impianto:

Guyot 4500 viti/ettaro

Vendemmia:

Inizi settembre, manuale in cassette.

Vinificazione:

Lunghe fermentazione con lieviti indigeni in vasche di cemento.

Maturazione:

Barriques di rovere Francese 2-6 mesi

Affinamento:

Bottiglie in grotta 6-8 mesi

750 ml

12,50 % Vol (medio)

Box of 6

Tenutatorriolo@gmail.com

Tel. +39 380 8683672