

Toscana Rosso IGT "Solengo" - Argiano



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Montalcino (Siena)
- Vitigni: Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot e Syrah
- Vendemmia: Inizia con la raccolta delle uve Syrah e Merlot mentre, le uve Cabernet Sauvignon e Petit Verdot necessitano di un po' più di tempo per arrivare a piena maturazione
- Vinificazione: Fermentazioni separate per varietà di uva in acciaio con macerazione sulle bucce per 12-16 giorni
- Affinamento: 20 mesi in barrique nuove e almeno 6 mesi in bottiglia

IL VINO:

- Colore: Porpora scuro
- Profumo: Al naso emana aromi di piccoli frutti di bosco, mora, ribes nero e note boisé
- Gusto: Al palato ha una bella struttura e un frutto ricco e persistente. E' rotondo, armonioso, con tannini morbidi e giusta freschezza.