



ARGIANO

ROSSO DI MONTALCINO 2003 D.O.C.

Caratteristiche organolettiche

Appena imbottigliato, il Rosso 2003, di colore rubino scuro, si presentava fruttato e fresco al naso, ma con tannini vividi nel palato, espressione di una struttura ancora giovane e da affinare in bottiglia. Trascorsi i primi mesi, i tannini si sono addolciti e permettono ora di apprezzare tutte le sfumature e caratteristiche del terroir aziendale.

Gradazione alcolica: 14,0%

Acidità totale: 5,44 g/l

Polifenoli totali: 2,53 g/l espressi in acido gallico

Estratto secco totale: 31,80 g/l

Andamento climatico

La vendemmia 2003 rimarrà nella storia per il suo inusuale decorso, segnato da un'estate molto calda e seccata. Le temperature raggiunte durante tutto luglio e agosto si aggiravano intorno ai 40 gradi, con temperature notturne anche esse molto alte. Prima della fine di agosto, le uve erano ricche di zuccheri ma non di polifenoli e antociani. Un calo delle temperature a inizio di settembre con delle brevi precipitazioni ha permesso la completa maturazione delle uve in vigna, soprattutto dal punto di vista aromatico e cromatico.

Vinificazione

L'uva (100% Sangiovese), vendemmiata durante la seconda decade di settembre, si presentava con uno spessore di buccia molto buono, una concentrazione di zuccheri elevata e un patrimonio polifenolico molto promettente. La macerazione della buccia si è protratta per 15 giorni con punte per i tini migliori di 20 giorni. Malolattica a decorso rallentato, dato anche l'alto grado alcolico, ma che si è ultimato con la totale trasformazione del acido malico in acido lattico, incrementando in questo modo struttura e complessità del vino.

Invecchiamento

Il vino ha iniziato il suo invecchiamento a fine dicembre 2003 in botti di rovere di capacità compresa tra 30 e 50 hl e in barriques francesi di secondo passaggio, dove il suo equilibrio polifenolico si è perfezionato fino a settembre 2004 ed è passato senza ulteriore filtrazione in bottiglia.



Argiano S.r.l. Società Agricola

S. Angelo in Colle 53020 Montalcino (Siena)
argiano@argiano.net

Tel. +39 0577 844037 - Fax +39 0577 844210
www.argiano.net