



ARGIANO

SOLENGO 2002 I.G.T.

Caratteristiche organolettiche

Il Solengo 2002 si presenta con un colore luminoso, rubino tendente al porpureo. Al naso è avvolgente e morbido, con una frutta densa e ricca, sostenuta dai profumi dolci di spezie. Questo bicchiere di grande corposità, potenza e concentrazione di sapori, finisce con un'indimenticabile permanenza in bocca.

Gradazione alcolica: 13,5%

Acidità totale: 5,60 g/l

Polifenoli totali: 3,05 g/l espressi in acido gallico

Estratto secco totale: 33,30 g/l

Andamento climatico

La vendemmia 2002 non è stata certo tra le più facili e l'andamento climatico ci ha portato ad effettuare controlli continui in vigna ed una selezione delle uve assai più severa che in annate favorevoli. Dopo una primavera promettente ed un inizio estate con temperature elevate, luglio e agosto sono stati segnati da piogge insistenti. Durante la vendemmia, un breve periodo soleggiato ha permesso comunque di raccogliere uve sane e mature. Le quantità di uve vendemmiate sono state molto ridotte rispetto ad altre annate, ma di qualità da non sottovalutare.

Origine

Solengo è l'espressione della viticoltura di Argiano, al di là del Brunello. L'area viticola della Tenuta di Argiano è davvero magica in fatto di condizioni pedoclimatiche e quindi di ecosistema. Abbiamo provato ad impiantare varietà di uva che non fanno parte della tradizione viticola di Montalcino: Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah.

Vinificazione

Le uve sono state vinificate separatamente. La macerazione è stata di 16 giorni per il Cabernet Sauvignon, 14 giorni per il Merlot e di 12 giorni per il Syrah. Le malolattiche sono state facili e veloci. Infine è stato realizzato un "vinaggio" con pari percentuali fra queste tre qualità di vino.

Invecchiamento

Il vino ha iniziato l'invecchiamento in legno a fine gennaio dove il suo equilibrio polifenolico si è perfezionato per quattordici mesi in barriques nuove della migliore tonnellerie francese. Senza essere filtrato, ma per semplice decantazione, il vino è passato in bottiglia, per il completamento del suo bouquet.



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