



PODERNUOVO
A PALAZZONE
DI GIOVANNI BULGARI

Argirio



IGT TOSCANA

Uvaggio: Cabernet Franc

Dimensioni vigneto: 6 ettari

Impianto: Cordone speronato e guyot

Terroir: Argilloso con striature calcaree

Produzione: 50 Ql per ettaro

Vinificazione: Pressatura soffice dei grappoli, una parte degli acini viene mantenuta intatta per ottenere una parziale macerazione carbonica per esaltare i sentori varietali. Fermentazione alcolica e macerazione in vasche di legno aperte, da 20 a 35 giorni, con due rimontaggi al giorno. Fermentazione malolattica in barrique da 225 litri; affinamento da 12 a 18 mesi in barrique nuove e vecchie. Assemblaggio in vasche di cemento da 4 a 6 mesi, filtrazione e imbottigliamento.

NOTE DEGUSTATIVE:

Argirio ha un colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso prevalgono i sentori tipici del Cabernet Franc: un fantastico peperone verde ben maturo seguito da bacche di frutta scura, note balsamiche come rosmarino e maggiorana, la chiusura mostra note di invecchiamento come cioccolato fondente e boiserie.

È un vino di corpo, con tannini molto morbidi ed eleganti, la piacevole mineralità sostiene la struttura e aiuta questo Cabernet Franc toscano a risultare molto equilibrato ed elegante. Retrogusto lungo.

Finestra di consumo: *15 anni