

VILLA ARGIANO

Chianti Superiore D.O.C.G.

- **Zona di produzione:** colline di Argiano in Montepulciano – Siena
- **Uve:** Sangiovese 90%, Cabernet 10%
- **Produzione per ettaro:** 7.000 Kg
- **Epoca di Vendemmia:** fine Settembre
- **Vinificazione:** le uve raccolte a mano vengono vinificate facendole fermentare per circa venti giorni, in botti chiuse con metodo tradizionale, sotto controllo termico. A fine fermentazione si procede alla maturazione e affinamento in bottiglia.
- **Colore:** Rosso Rubino
- **Profumo:** evoluti che richiamano frutti rossi maturi.
- **Gusto:** al palato è sontuoso ed elegante con tannini perfettamente equilibrati che ispirano un ricco e profondo finale.
- **Abbinamento consigliato:** Arrostiti, Brasati, Carni rosse, Salumi, Selvaggina.

