

## VILLA ARGIANO

### IGT Rosso Toscano

- **Zona di produzione:** colline di Argiano in Montepulciano – Siena
- **Uve:** Sangiovese 50%, Merlot 50%
- **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 intenso.
- **Profumo:** ricco e intenso, con note di frutta matura che subito accompagnano a profumi molto più territoriali di piante aromatiche.
- **Gusto:** fresca l'entrata, avvolgente il corpo, di trama tannica, con continua corrispondenza gusto-olfattiva
- **Abbinamento consigliato:** Arrostiti, Brasati, Carni rosse, Salumi, Selvaggina.

