COL DI LUPO

COL DI LUPO È UN VINO ROSSO SOLARE, FIGLIO DELLA MAREMMA SELVAGGIA E DEL COLLE DOVE SORGE ARGENTAIA DI CUI PRENDE IL NOME. IL PIÙ GIOVANE DELLA TENUTA, DI COLORE ROSSO FEROCE, DAL SENTORE FRUTTATO E AROMATICO, SI ESPRIME AL PALATO FRESCO E SETOSO.

Curiosità: Argentaia si trova sulla cima della collina più alta della zona, chiamata Colle di Lupo, perché una volta era popolata da lupi. Ancora oggi, con un po' di fortuna, è possibile avvistarne uno.

PRODOTTO IN ITALIA

RICONOSCIMENTI

87
Luca Maroni

I VINI DI VERONELLI
86

FORMATO

Bottiglia 0,75 L

NOTE DI PRODUZIONE

Denominazione: Maremma Toscana - Denominazione di Origine Controllata
Vitigni: 50% Sangiovese, 25% Merlot, 25% Ciliegiolo
Origine: Maremma Toscana - Magliano in Toscana
Clima: Mediterraneo, con inverno mite ed estate asciutta e soleggiata
Terreno: Tufaceo calcareo, con prevalenza di argilla
Esposizione e Altitudine Vigneto: Sud, collinare 200 metri sul livello del mare
Età della Vite: 15 anni
Densità: 4000 ceppi per ettaro
Resa dell'Uva: 70 quintali per ettaro
Allevamento e Potatura: Allevamento a controspalliera, potatura a cordone speronato
Vinificazione: Tradizionale in rosso in vasche di acciaio inox a temperatura controllata di 28°C con rimontaggi giornalieri e deléstage, macerazione che si protrae per 10 giorni
Affinamento: 6 mesi in cemento e 6 mesi in bottiglia

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: Rubino intenso, profondo, con sfumature brillanti
Profumo: Fruttato e morbido, con note di ribes e composta di more
Gusto: Corpo rotondo e finale setoso
Capacità d'Invecchiamento: 4-5 anni

NOTE DI SERVIZIO

Abbinamenti Consigliati: Piatti di formaggi, salumi e carne
Temperatura di Servizio: 18°C
Bicchiere Consigliato: Ballon

STRADA COLLE DI LUPO 58051 MAGLIANO IN TOSCANA GROSSETO - ITALIA INFO@ARGENTAIA.COM WWW.ARGENTAIA.COM