



# 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 FEROCO, 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



## FORMATO

Bottiglia 0,75 L

## NOTE DI PRODUZIONE

**Denominazione:** Maremma Toscana - Denominazione di Origine Controllata

**Vitigni:** Blend Cabernet Franc e Sauvignon, Merlot, Sangiovese

**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:** 10 anni

**Densità:** 4000 ceppi per ettaro

**Resa dell'Uva:** 70 quintali per ettaro

**Allevamento e Potatura:** Allevamento a contropalliera, 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

**Bicchieri Consigliati:** Ballon