



ORTO DELLE MONACHE

ARGENTAIA OSPITA UN ANTICO VIGNETO, DAL TEMPO IN CUI UN CONVENTO DOMINAVA LA COLLINA. LE MONACHE PRIMA E LE GENERAZIONI DI AGRICOLTORI POI SE NE SONO OCCUPATE, RENDENDOLO UNA TESTIMONIANZA DELLA STORIA E UN TESORO DEI SAPORI DELLA TENUTA. DALLE SUE UVE NASCE ORTO DELLE MONACHE: MORELLINO DI SCANSANO RISERVA, VINO INTROSPETTIVO, AUSTERO NEL PROFUMO E DAL SAPORE INTENSO, CAPACE DI TRASMETTERE LA SPIRITUALITÀ DI ARGENTAIA.

Curiosità: Durante il restauro dei resti del monastero è stato trovato un antico manufatto, una croce di rame che rappresenta una donna, probabilmente una suora di clausura. Questo crocifisso è oggi esposto all'Argentaia.



NOTE DI PRODUZIONE

Denominazione: Maremma Toscana - Denominazione di Origine Controllata

Vitigno: 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: 70 anni

Densità: 4000 ceppi per ettaro

Resa dell'Uva: 50 quintali per ettaro

Allevamento e Potatura: Allevamento a controspalliera, potatura a cordone speronato

Vinificazione: Accurata selezione delle uve.

Vinificazione tradizionale in rosso in piccole vasche da 50 ettolitri di acciaio inox con lunga macerazione

Affinamento: In barriques di rovere francese per 20 mesi e in bottiglia per almeno 6 mesi

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: Rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento

Profumo: Etereo con sentori di frutti di bosco, cacao e note affumicate

Gusto: Morbido e persistente, di ottimo corpo

Capacità d'Invecchiamento: 8-15 anni

NOTE DI SERVIZIO

Abbinamenti Consigliati: Formaggi stagionati, carni rosse e cacciagione

Temperatura di Servizio: 18°C

Bicchieri Consigliati: Ballon ampio

PRODOTTO IN ITALIA



RICONOSCIMENTI



88



90



91

FORMATI

Bottle 0,75 L | Magnum 1,5 L | Jeroboam 3 L
Mathusalem 6 L | Balthazar 12 L