



ARGIONE

APPASSIMENTO

**Tipo di vino**

Grande riserva rosso superiore

Collocazione del terreno

località Coste e Gironi di Gambellara

Età del vigneto

32 anni

Tipo di terreno e giacitura

collinare di origine vulcanica

Uvaggio

75% cabernet sauvignon
25% cabernet franc
in appassimento

Vendemmia

manuale con scelta di grappoli maturi e sani in
plateaux e appassimento in fruttai per circa 50 giorni

Grado alcolico

14,3%

Acidità

5,3 grammi/litro

Affinamento

18 mesi in barriques
in bottiglia 6 mesi

Durata del vino

da 8 a 10 anni se conservato secondo le buone
norme

Tipo di bottiglia

bordolese sofia tronco-conica

Imballo

cartoni da 12 bottiglie

Colore

Rosso rubino intenso , impenetrabilei

Profumo

Ampio e intenso, frutta rossa e legno nobile

Sapore

E' un vino di grande stoffa, pulito, dotato di una
grande concentrazione, morbido e complesso, con
aromi e sapori appaganti....tutto da scoprire.

Accompagnamento

Ottimo con carni rosse, arrostiti, selvaggina, grigliate e
formaggi stagionati.
Stappare qualche ora prima di servirlo.