

*Argomenna* è il risultato della selezione dei migliori grappoli, l'affinamento in legno e la dedizione per ogni momento di produzione, creano un vino di nicchia, dalla forte identità, raffinatezza e modernità. Esprime in ogni suo aspetto le qualità del Sangiovese e della terra che ne ha determinato la crescita.

*Argomenna* is the result of the selection of the best bunches, the refinement in wood and the dedication to each part of the production, create a niche wine, with a strong identity, refinement and modernity. It expresses in every single moment all the aspects and qualities of Sangiovese grape and the land that determined its growth



## ARGOMENNA TOSCANA IGT 2022

### Classificazione/Classification

TOSCANA IGT

### Annata/Vintage

2022

### Uve/Grapes

100% Sangiovese

### Zona di produzione/ Production area

Superficie vitata conferente: 1 ha del vigneto

Altitudine: 350 m slm

Esposizione: Sud-Ovest

Suolo: argilliti, siltiti e marne con intercalazioni di arenarie fini, che caratterizzano il paesaggio pedemontano con rilievi a quote modeste e versanti ripidi.

Età del vigneto: 5 anni e 30 anni

*Conferring vineyard surface area: 1 ha of vineyard*

*Altitude: 350 m above sea level*

*Exposure: South-West*

*Soil: clay, siltite and marl with intercalations of fine sandstone which characterize the foothill landscape with reliefs at high altitudes modest and steep slopes.*

*Age of the vineyard: 5 years and 30 years*

*Planting density: 5000 plant per hectare*

### Analisi Sensoriale/Sensory Analysis

Colore: rosso rubino intenso.

Al naso: ottima complessità; emergono note di piccoli frutti rossi, quali lampone, ribes rosso e ciliegia, che si fondono con le note vanigliate e speziate derivate dall'affinamento in legno.

Al palato: grande struttura ed eleganza; la trama tannica si presenta molto fitta ed i tannini morbidi, il finale è lungo.

*Colour: intense ruby red.*



*On the nose: excellent complexity; notes of small fruits emerge reds, such as raspberry, redcurrant and cherry, which blend together the vanilla and spicy notes derived from the aging in wood.*

*On the palate: great structure and elegance: the plot has very dense and soft tannins and the finish is long.*

## **Il Podere/About us**

**Podere Torcicoda** è un progetto di amore verso la terra, tramandato da generazioni e che tutt'oggi rimane a conduzione familiare, ma si vuole evolvere, guardando al futuro ed alle opportunità di mercato. L'azienda, nata nel 1938 grazie alla dedizione del nonno Mario, oggi si sviluppa in circa 4 ettari di terra, di cui uno piantato a vigneti, due a olivi, il resto piante da frutto e bosco. Si trova nel cuore della denominazione del Chianti Rufina, in Toscana, dove le terre sono particolarmente vocate alla produzione di vino, per questo propone un Chianti Rufina DOCG, un IGT ed un Vinsanto.

**Podere Torcicoda** winery is a project of love for the land and carried for generations which still remains in the business of this familiar leadership looking at the future trying to evolve, seeking for new market opportunities. The company, founded in 1938 thanks to dedication of the grandfather Mario, today it develops in about 4 hectares of land. One of which is planted with vineyards and two with olive trees. The rest is planted with fruit and forest. It is located in the heart of the wine appellation of Chianti Rufina, in Tuscany, where the lands are particularly suited to the production of wine, which is why the production is Chianti Rufina DOCG, IGT and Vinsanto.