



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 2023

Classificazione/Classification

TOSCANA IGT

Annata/Vintage

2023

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 intensità 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, balance and elegance: the plot has very dense and soft tannins and the finish is long.

A Rufina, la stagione climatica del 2023 è iniziata con un inverno tendenzialmente freddo e asciutto. La primavera è stata contraddistinta da alcuni eventi piovosi a cui è succeduta l'estate calda ed asciutta, con temperatura sopra la media nei mesi di giugno e luglio. Le piogge poi con conseguente calo delle temperature da metà agosto hanno consentito alle uve di avviare al meglio la maturazione. La vendemmia per Argomenna si è svolta in due momenti distinti, di cui la prima parte proveniente dal vigneto più giovane il 14 Settembre e la seconda parte dal vigneto storico il 21 settembre.

La fermentazione alcolica e la seguente malolattica sono state svolte in acciaio ed il vino delle due raccolte ha poi affinato separatamente in tonneau di rovere per circa tredici mesi. Al termine di questo periodo è stato effettuato l'assemblaggio dei due lotti al quale è seguito l'imbottigliamento svolto nel mese di marzo 2025.

In Rufina, the 2023 climatic season began with a generally cold and dry winter. The absence of rain also characterized the following months until mid-August. Spring and summer were generally warm, with temperatures above average in the months of June and July. The rains and with the consequent drop in temperatures from mid-August allowed the grapes to start ripening in the best possible way. The harvest for Argomenna began on September 14th in the youngest vineyard and continued on the 21st in the oldest one.

Alcoholic fermentation and subsequent malolactic fermentation took place in stainless steel, and the wine from the two harvests was then aged separately in oak barrels for approximately thirteen months. At the end of this period, the two lots were blended, followed by bottling in March 2025.

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.