

FICHE D'ARTICLE

Nom	Brunello di Montalcino Riserva
Millésime	2015
Potentiel de garde	Jusque fin 2045
Producteur	Argiano
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, bouche clairement boisée, belle minéralité, riche en tanins, acidité marquée
Appellation	DOCG Brunello di Montalcino
Cépages	100% sangiovese grosso
Description	<p>Situé au sud-ouest de Montalcino, se trouve la villa majestueuse d'Argiano qui bénéficie à la fois d'un ensoleillement généreux et d'une ventilation importante qui remonte la vallée depuis la côte toscane. Racheté il y a quelques années par un riche homme d'affaires brésilien, Argiano est très certainement le domaine historique qui a réalisé le plus d'investissements ces dernières à Montalcino. Des investissements au niveau de la cave bien évidemment, mais également des vignobles, avec une recherche très importante au niveau des différents types de sol</p> <p>Le sangiovese s'y exprime dans des vins traditionnels comme le Brunello di Montalcino et le Rosso di Montalcino. Récemment a été créé un nouveau cru : le Brunello di Montalcino Vigna del Suolo. En seulement 2 millésimes, ce nouveau champion est déjà un modèle de finesse et d'élégance. Un grand vin fascinant, issu du vignoble Suolo, avec des vignes de sangiovese de 65 ans d'âge. Le Brunello de base est délicieux et très équilibré. Une belle structure, des tanins bien polis et une longueur remarquable dans cette gamme de prix. Parfait sur une Bistecca Fiorentina ! Dans le 'Solengo', une IGP contemporaine, concentrée, élevée sur bois, le cabernet sauvignon, la syrah et le merlot se mélangent en quantités égales.</p> <p>Le Brunello Riserva, à base de la meilleure sélection des raisins, a une couleur rouge grenat profonde et un nez complexe de fruits mûrs aux notes épicées. La bouche est puissante, riche et concentrée, avec une acidité magnifique qui donne au vin un équilibre</p>
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard...), gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Montalcino (sud), altitude moyenne des vignobles : 300m. Vignoble Poggio al Vento
Rendement	4500kg/ha
Vendange	Deuxième moitié de septembre 2010.
Vinification	Fermentation et macération durent 21 jours dans des cuves inox à température contrôlée avec pompage deux fois par jour. Après la fermentation malolactique, le vin mûrit 30 mois en barriques françaises (Taransaud). Le vin est ensuite mis en bouteille en mars 2014.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	30 mois en barriques françaises (Taransaud) et 20 mois en bouteilles
Analytique	Alc: 13,50% Acidity: 5,40 g/l dry extract 31,30 g/l
Production	12.000 bouteilles 0,75 l
Recensmentscores	Vinous: 89 jamesuckling.com: 96 robertparker.com: 95

