LICATA

FICHE D'ARTICLE





Nom	Brunello di Montalcino Riserva
Millésime	2015
Potentiel de garde	Jusqu'à 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
Pourcentage d'alcool	14,00% vol
Description	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 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. 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 parfait.
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	4500 kg/ha
Vendange	Fin septembre
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 36 mois en fûts slavoniens et ensuite 24 mois en bouteille.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	36 mois en fûts slavoniens et 24 mois en bouteille
Analytique	Alc: 14% vol - acidité totale: 5,40 g/l - extrait sec: 31,30 g/l
Notes des critiques	jamessuckling.com: 96 robertparker.com: 95

nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · **www.licata.be**

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)