

# LICATA

FICHE D'ARTICLE

<b>Nom</b>	Brunello di Montalcino Riserva
<b>Millésime</b>	2016
<b>Potentiel de garde</b>	Jusqu'à fin 2046
<b>Producteur</b>	Argiano
<b>Style de vin</b>	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, bouche clairement boisée, belle minéralité, riche en tanins, acidité marquée
<b>Appellation</b>	DOCG Brunello di Montalcino
<b>Cépages</b>	100% sangiovese grosso
<b>Description</b>	<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 parfait.</p>
<b>Servir sur</b>	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard...), gibier, fromages puissants ou vieilliss
<b>Origine</b>	Montalcino (sud), altitude moyenne des vignobles: 300m. Vignoble Poggio al Vento.
<b>Rendement</b>	4500 kg/ha
<b>Vendange</b>	Deuxième moitié de septembre
<b>Vinification</b>	Fermentation et macération durent 14 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).
<b>Fermeture de bouteille</b>	bouchon synthétique
<b>Elevage</b>	30 mois en barriques françaises (Taransaud)
<b>Analytique</b>	Alc: 14% vol - acidité totale: 5,40 g/l - extrait sec: 31,30 g/l
<b>Production</b>	12.000 bouteilles
<b>Notes des critiques</b>	robertparker.com: 95 Eric Guido, Vinous: 95 jamessuckling.com: 94



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)