LICATA

FICHE D'ARTICLE

| | |
|---|---|
| **Nom** | Brunello di Montalcino Vigna del Suolo |
| **Millésime** | 2018 |
| **Potentiel de garde** | Jusqu'à fin 2038 |
| **Producteur** | Argiano |
| **Style de vin** | rond, moyennement intense, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, tanins délicats, acidité bien intégrée |
| **Appellation** | DOCG Brunello di Montalcino |
| **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<br><br>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.<br><br>Vigna del Suolo, étant le premier cru d'Argiano, est un Brunello tout en élégance, avec une couleur très profonde. Le nez développe des arômes de peau d'orange, de fraises des bois, de muscade, de café légèrement torréfié, de cerises glacées et d'herbes. |
| **Servir sur** | viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, gibier, fromages puissants ou vieillis |
| **Origine** | Montalcino-Sant'Angelo in Colle (sud), vignoble Suolo, 300m d'altitude. |
| **Rendement** | 4500 kg/ha |
| **Vendange** | Eind september |
| **Fermeture de bouteille** | bouchon en liège |
| **Elevage** | 30 mois en fûts (10-15 hl) de Garbellotto et 10 mois en bouteille |
| **Production** | 5240 bouteilles |
| **Notes des critiques** | Bruce Sanderson, Wine Spectator: 97<br>jamessuckling.com: 96<br>Eric Guido, Vinous: 95<br>Monica Larner, robertparker.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)