LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Brunello di Montalcino Vigna del Suolo
Millésime	2020
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2040
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
Pourcentage d'alcool	14,50% 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 premier cru single vineyard d'Argiano a une couleur très concentrée et s'ouvre sur un nez large, fruité et citrique, enrichi de notes de violette. La saveur est puissante et intense, avec des tanins bien intégrés qui offrent une belle structure. La bouche est juteuse et pleine, et la finale est longue, persistante et raffinée.
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.
Vendange	Mi-septembre.
Vinification	Cryomaceration pendant environ quatre jours, suivie de fermentation spontanée et de macération en cuves de béton pendant trois semaines. Fermentation malolactique en ciment.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	12 mois en fûts de chêne français de 12 hl et 12 mois en fûts de chêne slavon.
Production	4.279 bouteilles
Notes des critiques	Gardini Notes: 98 Falstaff: 98 Monica Larner, robertparker.com: 95 Eric Guido, Vinous: 95 jamessuckling.com: 94 Michaela Morris, Decanter: 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)