

Nom	Brunello di Montalcino
Millésime	2017
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2035
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
Cépages	100% sangiovese grosso
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. Un Brunello di Montalcino très accessible dans sa jeunesse, avec une couleur rouge grenat. Un nez aux arômes sensuels de fruits mûrs, de réglisse, de soja, avec un côté charnu. Structure large mais souple, avec des tannins mûrs et une belle acidité qui lui promet un bel avenir.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard...), gibier, fromages puissants ou vieilliss
Origine	Montalcino (sud), altitude moyenne des vignobles : 300m.
Rendement	4500kg/ha
Vendange	Deuxième moitié de septembre
Vinification	Fermentation et macération durent 14 jours dans des cuves inox à température contrôlée.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	12 mois de barriques françaises + 18 mois de foudres slaves de 30 à 60hl
Analytique	Alc: 14% - acidité totale: 5,40 g/l - extrait sec: 31,30 g/l
Production	56.000 bouteilles
Notes des critiques	jamesuckling.com: 94 robertparker.com: 93 Eric Guido, Vinous: 92

