

LICATA

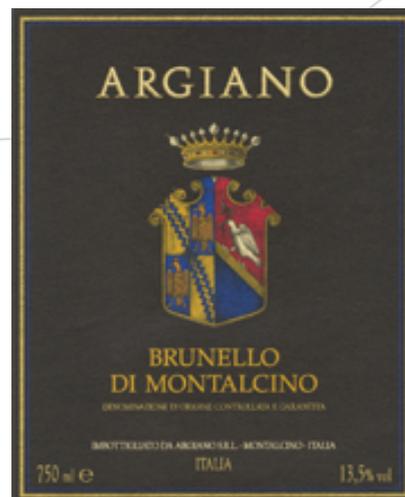
FICHE D'ARTICLE

Nom	Brunello Di Montalcino
Millésime	2019
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2031
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, gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Montalcino (côté sud, vers Sant'Angelo in Colle), altitude moyenne des vignobles : 300m.
Rendement	4500 kg/ha
Vendange	Deuxième moitié de septembre
Vinification	Fermentation et macération durent 14 jours dans des cuves inox à température contrôlée.
Elevage	30 mois en foudres slaves de 10 à 50 hl
Analytique	Acidité totale: 5,40 g/l - extrait sec: 31,30 g/l
Production	56.000 bouteilles
Notes des critiques	jamesuckling.com: 95 Decanter: 94 Eric Guido, Vinous: 94 Monica Lerner, 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)