LICATA

FICHE D'ARTICLE



Nom	Brunello di Montalcino
Millésime	2021
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2039
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
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 Brunello di Montalcino d'Argiano présente un nez frais et complexe, avec des arômes fruités vifs et de subtiles notes balsamiques. En bouche, il se distingue par son raffinement et son élégance, avec des tanins soyeux et parfaitement intégrés. Sa structure aromatique marquée offre un équilibre harmonieux, faisant de ce vin un choix particulièrement gastronomique.
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.
Vendange	Mi-septembre.
Vinification	Macération à froid pendant environ quatre jours, suivie d'une fermentation en cuves d'acier et de ciment naturel à une température contrôlée inférieure à 26 degrés pendant un total de trois semaines. Fermentation malolactique en ciment.
Elevage	30 mois en foudres slavoniens et français de 10 à 50 hl. Cela est suivi d'une période de quelques mois en cuves de ciment avant la mise en bouteille.
Notes des critiques	IWineReview: 96 Falstaff: 95 Michaela Morris, Decanter: 94 Vinous: 94 jamessuckling.com: 94 Monica Larner, robertparker.com: 93



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)