LICATA

FICHE D'ARTICLE



Nom	Rosso Di Montalcino
Millésime	2024
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2029
Producteur	Argiano
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, subtilement minéral, tanins délicats, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Rosso di Montalcino
Cépages	100% sangiovese grosso
Pourcentage d'alcool	14,00% 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. Ce Rosso di Montalcino a une couleur rouge rubis. Nez très fruité aux notes épicées. Bouche élégante et souple qui procure beaucoup de plaisir. Finale fruitée.
Servir sur	pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, plats épicés, pot au feu, volaille sans sauce, viande rouge avec de la sauce, agneau
Origine	Montalcino Sud (Sant'Angelo in Colle), 30 ha de vignobles à 300m d'altitude.
Rendement	4500 kg/ha
Viticulture	Biologique
Vendange	Première moitié de septembre.
Vinification	Fermentation alcoolique et macération pendant 10 jours en cuves inox thermorégulées.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	Quelques mois en foudres françaises de 10 à 50hl.
Analytique	Acidité totale: 5,20 g/l - extrait sec: 29,40 g/l
Production	80.000 bouteilles
Notes des critiques	James Suckling, jamessuckling.com: 93 Falstaff: 92 Eric Guido, Vinous: 90



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)