

# LICATA

FICHE D'ARTICLE

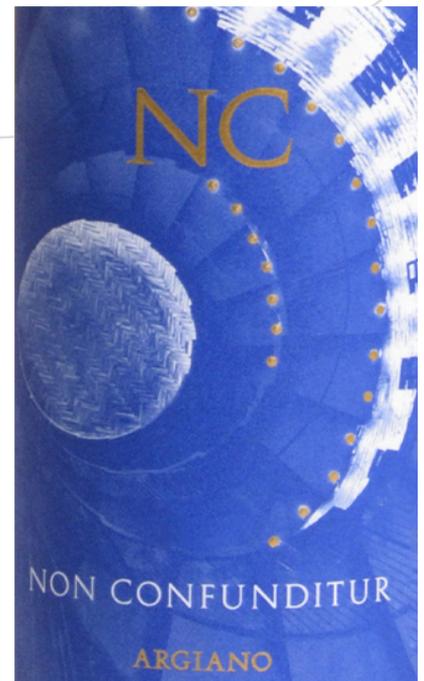
<b>Nom</b>	Rosso Toscana Non Confunditur
<b>Millésime</b>	2022
<b>Potentiel de garde</b>	Jusqu'à fin 2029
<b>Producteur</b>	Argiano
<b>Style de vin</b>	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, subtilement minéral, tanins souples, acidité bien intégrée
<b>Appellation</b>	IGT Toscana
<b>Cépages</b>	50% cabernet sauvignon, 25% merlot, 25% sangiovese

**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.

Mariage parfait du sangiovese, cabernet sauvignon, merlot et le syrah. Un grand vin avec un parfait équilibre entre le fruit, les tanins et l'acidité.

<b>Servir sur</b>	pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, plats épicés, pot au feu, barbecue, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau
<b>Origine</b>	Montalcino Sud, 30 ha de vignobles à 300m d'altitude.
<b>Vendange</b>	Fin septembre.
<b>Vinification</b>	La macération et la fermentation de chaque variété se fait séparément en cuves inox à température contrôlée.
<b>Fermeture de bouteille</b>	bouchon synthétique
<b>Élevage</b>	Les différents cépages murent 6 mois en barriques (de deuxième et troisième année) et/ou en foudres.



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)