

Nom	Rosso Toscana Non Confunditur
Millésime	2024
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2031
Producteur	Argiano
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, subtilement minéral, tanins souples, acidité bien intégrée
Appellation	IGT Toscana
Cépages	cabernet sauvignon, merlot, sangiovese
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. Un superbe assemblage du cépage toscan Sangiovese avec les variétés internationales Cabernet Sauvignon et Merlot. Il en résulte un vin aux arômes fruités raffinés et à la finale épicée. Ample et généreux en bouche, il séduit par sa douceur enveloppante, sa fraîcheur agréable et ses tanins soyeux. L'équilibre parfait entre fruit, acidité et structure confère à ce vin une élégance remarquable.
Servir sur	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
Origine	Montalcino Sud, 30 ha de vignobles à 300m d'altitude.
Vendange	Début septembre.
Vinification	Une macération pré-fermentaire de deux jours précède la fermentation et la macération sur les peaux pendant environ deux semaines. La fermentation alcoolique et malolactique s'effectue dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée. Les différentes variétés sont ensuite assemblées et affinées.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	Quelques mois d'élevage en barriques et tonneaux français de troisième et quatrième passage.

