LICATA

FICHE D'ARTICLE





Nom	Solengo
Millésime	2024
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2044
Producteur	Argiano
Style de vin	moyennement rond, puissant, sec, beau fruité, légèrement épicé, notes boisées en équilibre, plutôt minéral, riche en tanins, acidité bien intégrée
Appellation	IGT Toscana
Cépages	cabernet sauvignon, merlot, petit verdot, 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. Le SuperToscan Solengo a une couleur profonde et brillante et un nez profond qui développe des arômes de piment, de chocolat et de bois de santal avec des notes de mûres douces. L'attaque est luxuriante et est suivie d'une structure pleine mais concentrée. Beaucoup de tannins serrés avec une finale persistante. Grand potentiel. Quelques années de cave lui feront du bien.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Montalcino Sud, vignes entre 15 et 22 ans. Terres semi-légères, alluviales avec présence de sable et marne calcaires. De 280 à 310m d'altitude. Agriculture biologique. Cordon éperonné.
Rendement	Faible production par hectare.
Vendange	Entre septembre et octobre.
Vinification	Fermentations séparées des différents cépages, Macération d'environ 20 jours et fermentation malolactique en béton.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	Quasiment 18 mois en barriques françaises produites par des tonneliers spécifiquement choisis pour ce vin. 60% de bois neuf et 40% de deuxième passage.
Analytique	Acidité totale: 5,6 g/l - extrait sec: 33,6 g/l
Production	30.000 bouteilles

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)