

# ARTIKELFICHE

---

**Naam** Luxe kist Licata Vini 1 fl (VHCAS101)  
**Producent** Licata Vini

# ARTIKELFICHE

<b>Naam</b>	Rosso di Montalcino
<b>Jaartal</b>	2017
<b>Producent</b>	Argiano
<b>Wijnstijl</b>	a
<b>Appellatie</b>	DOP Rosso di Montalcino
<b>Druivensoorten</b>	100% sangiovese grosso

**Omschrijving** Op de top van een prachtige heuvel ten zuidwesten van Montalcino ligt de historische plaats waar de wijze mannen zochten naar Ara Jani, het legendarische altaar van de Romeinse god Janus. De statige Villa di Argiano werd in de renaissance gebouwd door de nobele Pecci-familie uit Siena. Het landgoed kwam in 1992 in de handen van gravin Noemi Marone Cinzano, die het in 2013 opnieuw doorverkocht aan een Braziliaanse investeringsmaatschappij. De authentieke kelders zijn nog steeds in gebruik en bevatten een heuse vinotheek van oude Brunello's. Net buiten het oude domein, omgeven door 57 hectare wijngaarden, staan de meer moderne installaties voor botteling en stockage.

Naast de traditionele wijnen zoals de Brunello di Montalcino en Rosso di Montalcino toont sangiovese zich van een heel andere kant in de wijn 'Suolo', een heel moderne interpretatie van sangiovese. Cabernet sauvignon, syrah en merlot vinden elkaar in gelijke delen in 'Solengo', een moderne en geconcentreerde houtgerijpte IGP. Argiano heeft ook een sympathieke enoteca waar je nog een oude jaargang op de kop kan tikken.

Deze Rosso di Montalcino heeft een robijnrode kleur. Zeer fruitige neus met een kruidige toets. Elegant en soepel van smaak wat voor een intens drinkplezier zorgt. Fruitige afdrank.

<b>Serveren bij</b>	deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, kruidige schotels, stoof- en suddergerechten, gevogelte zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees
<b>Oorsprong</b>	Montalcino (zuidflank, vlakbij Sant'Angelo in Colle), 30 ha. gemiddelde hoogte is 300 meter.
<b>Opbrengst</b>	4500 kg/ha
<b>Oogst</b>	eind september
<b>Vinificatie</b>	Schilweking en alcoholische gisting gedurende 14 dagen in temperatuurgecontroleerde inox tanks. Na de malolactische omzetting rijpt de wijn gedurende 9 maanden in Sloveense tonnen van 30 tot 60hl. Slechts 5% rijpt in barriques.
<b>Opvoeding</b>	9 maanden in Solveense fusten van 3.000 tot 6.000 liter.
<b>Analytisch</b>	13,5% alc. vol. Aciditeit: 5,20 g/l Droogextract: 29,40 g/l
<b>Productie</b>	80.000 flessen 0,75 liter
<b>Bewaarpotentieel</b>	Tot eind 2022

