

ARTIKELFICHE

| | |
|-------------------------|--|
| Naam | Brunello di Montalcino Riserva |
| Jaartal | 2012 |
| Producent | Argiano |
| Wijnstijl | vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, redelijk wat hout in de smaak, fijne mineraliteit, mondvollende tannines, prominente zuren |
| Appellatie | DOCG Brunello di Montalcino |
| Druivensoorten | 100% sangiovese grosso |
| Omschrijving | <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Deze Brunello Riserva is diep granaatkleurig en heeft een complexe neus met rijp fruit en een kruidige ondertoon. De smaak is krachtig, rijk en geconcentreerd, met een schitterende aciditeit die de wijn een perfect evenwicht bezorgt. Grote bewaarwijn.</p> |
| Serveren bij | rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pelswild, krachtige of belegen kaas |
| Oorsprong | Montalcino (zuidflank, ter hoogte van Sant'Angelo in Colle); gemiddelde hoogte van de wijngaarden is 300 meter. Poggio al vento Wijngaard |
| Opbrengst | 4500 kg/ha |
| Oogst | tweede helft van september |
| Vinificatie | Schilweking en alcoholische gisting gedurende 14 dagen in temperatuurgecontroleerde inox tanks. Na de malolactische omzetting rijpt de wijn gedurende 30 maanden in Franse barriques gevolgd door 20 maanden in fles. |
| Opvoeding | 30 maanden in Franse barriques |
| Analytisch | 13,50 % alc. vol. - aciditeit: 5,40 g/l - droogextract 31,30 g/l |
| Productie | 12.000 flessen 0,75 liter |
| Bewaarpotentieel | Tot eind 2037 |
| Recensentscores | Robert Parker: 94 James Suckling: 94 |

