

Naam	Brunello di Montalcino Riserva
Jaartal	2015
Bewaarpotentieel	Tot eind 2045
Producent	Argiano
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, redelijk wat hout in de smaak, fijne mineraliteit, mondvlullende tannines, prominente zuren
Appellatie	DOCG Brunello di Montalcino
Druivensoorten	100% sangiovese
Alcoholpercentage	14,00% vol
Omschrijving	Op de top van een prachtige heuvel ten zuidwesten van Montalcino ligt de statige Villa di Argiano, in de renaissance gebouwd door de nobele Pecci-familie uit Siena. Door haar ligging profiteert ze van zowel de overvloedige zon als van de ventilatie die vanuit de Toscaanse kust naar de vallei komt. Sinds het historisch landgoed een paar jaar geleden werd gekocht door een rijke Braziliaanse zakenman, heeft het domein een ware revolutie gekend. Er werd een enorme investering gedaan in nieuwe kelders, maar ook in de wijngaarden, met o.a. een zeer belangrijk onderzoek naar de verschillende types grond. Net buiten het oude domein, omgeven door 57 hectare wijngaarden, staan de meer moderne installaties voor botteling en stockage. Sangiovese vormt de rode draad in de productie van vooral Brunello en Rosso di Montalcino. Recent werd nog een nieuwe single vineyard cru in het leven geroepen, de Brunello di Montalcino Vigna del Suolo. Deze nieuwe topper is nu met de 2016 aan zijn 2de jaargang toe en is alweer een model voor finesse en elegantie. Een fascinerende topwijn, uit de Suolo-wijngaard, met 65 jaar oude sangiovesestokken. De basis Brunello is fascinerend en zeer mooi in balans voor een 'instapwijn'. Full-bodied met mooi gepolijste tannines en een opvallende lengte in deze prijsklasse. Laat die Bistecca Fiorentina maar aanrukken! Hartendief is voor velen het buitenbeentje 'Solengo', een eigentijdse blend van cabernet sauvignon, syra en merlot. De supertuscan van het domein. Deze Brunello Riserva op basis van de best geselecteerde duiven 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 geeft.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild, 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	Eind september
Vinificatie	Schilweking en alcoholische gisting gedurende 21 dagen in temperatuurgecontroleerde inox tanks. Na de malolactische omzetting rijpt de wijn gedurende 36 maanden in Slavonische tonnen gevolgd door 24 maanden in fles.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	36 maanden in Slavonische tonnen en 24 maanden flesrijping
Analytisch	Alc: 14% vol - totale aciditeit: 5,40 g/l - droogextract: 31,30 g/l
Recensentscores	jamesuckling.com: 96 robertparker.com: 95

