LICATA

ARTIKELFICHE

Naam	Brunello di Montalcino Vigna del Suolo
Jaartal	2020
Bewaarpotentieel	Tot eind 2040
Producent	Argiano
Wijnstijl	vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, evenwichtige houttoets, fijne mineraliteit, delicate tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOCG Brunello di Montalcino
Alcoholpercentage	14,50% 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. De eerste single vineyard cru van Argiano heeft een zeer geconcentreerde kleur en opent met een brede, fruitige en citrussige neus, verrijkt met violette tonen. De smaak is krachtig en intens, met goed geïntegreerde tannines die een mooie structuur bieden. Het mondgevoel is sappig en vol, en de afdronk is lang, persistent en verfijnd.
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 : 300 meter. Suolo wijngaard.
Oogst	Midden september
Vinificatie	Cryomaceratie gedurende ongeveer vier dagen, gevolgd door spontane fermentatie en maceratie in betonnen tanks gedurende drie weken. Malolactische fermentatie in cement.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	12 maanden in Franse eiken vaten van 12 hl en 12 maanden in Slavonische eiken vaten.
Productie	4.279 flessen
Recensentscores	Gardini Notes: 98 Falstaff: 98 Eric Guido, Vinous: 95 Monica Larner, robertparker.com: 95 Michaela Morris, Decanter: 94 jamessuckling.com: 94





nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · **www.licata.be**

Openingsuren van onze winkel

Maa - vrij: 09u00 - 12u30 & 13u30 - 17u00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9u00 - 12u30 (uitgezonderd juli en augustus)