

# ARTIKELFICHE

<b>Naam</b>	Brunello di Montalcino
<b>Jaartal</b>	2012
<b>Producent</b>	Argiano
<b>Wijnstijl</b>	medium-vol, krachtig, droog, een echte fruitbom, een heus kruidenboeket, stevige houtinvloed, subtiel mineraal, krachtige tannines
<b>Appellatie</b>	DOCG Brunello di Montalcino
<b>Druivensoorten</b>	100% sangiovese grosso
<b>Omschrijving</b>	<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 48 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>In deze granaatrode Brunello domineren opstuwende, sensuele aroma's van rijp fruit, vlees en soja de neus. Een brede maar toch al zeer toegankelijke structuur met rijpe, soepele tannines en mooie zuren die voor de nodige levensjaren zullen zorgen.</p>
<b>Serveren bij</b>	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild, pelswild, krachtige of belegen kaas
<b>Oorsprong</b>	Montalcino (zuidflank, ter hoogte van Sant'Angelo in Colle); gemiddelde hoogte van de wijngaarden is 300 meter.
<b>Opbrengst</b>	4500 kg/ha
<b>Oogst</b>	tweede helft van september 2010.
<b>Vinificatie</b>	Schilweking en alcoholische gisting gedurende 14 dagen in temperatuurgecontroleerde inox tanks. Na de malolactische omzetting rijpt de wijn gedurende 12 maanden in Franse barriques gevolgd door 18 maanden in Sloveense tonnen.
<b>Opvoeding</b>	12 maanden in Franse barriques + 18 maanden in Sloveense tonnen van 30 tot 60hl
<b>Analytisch</b>	13,50 % alc. vol. - aciditeit: 5,40 g/l - droogextract 31,30 g/l
<b>Productie</b>	56.000 flessen 0,75 liter.
<b>Bewaarpotentieel</b>	Tot eind 2030

