LICATA

ARTIKELFICHE

Naam	Rosso Di Montalcino
Jaartal	2024
Bewaarpotentieel	Tot eind 2029
Producent	Argiano
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, redelijk kruidig, evenwichtige houttoets, subtiel mineraal, delicate tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOC Rosso di Montalcino
Druivensoorten	100% sangiovese grosso
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 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 afdronk.
Serveren bij	deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, kruidige schotels, stoof- en suddergerechten, gevogelte zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees
Oorsprong	Montalcino (zuidflank, vlakbij Sant'Angelo in Colle), 30 ha. gemiddelde hoogte is 300 meter.
Opbrengst	4500 kg/ha
Druiventeelt	Biologisch
Oogst	Eerste helft september.
Vinificatie	Schilweking en alcoholische gisting gedurende 10 dagen in temperatuurgecontroleerde inox tanks.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	Enkele maanden in Franse tonnen van 10-50 hl.
Analytisch	Totale aciditeit: 5,20 g/l - droogextract: 29,40 g/l
Productie	80.000 flessen
Recensentscores	James Suckling, jamessuckling.com: 93 Falstaff: 92 Eric Guido, Vinous: 90





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)