

# ARTIKELFICHE

<b>Naam</b>	Rosso Toscana Non Confunditur
<b>Jaartal</b>	2019
<b>Bewaarpotentieel</b>	Tot eind 2026
<b>Producent</b>	Argiano
<b>Wijnstijl</b>	medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, redelijk kruidig, evenwichtige houttoets, subtiel mineraal, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren
<b>Appellatie</b>	IGT Toscana
<b>Druivensoorten</b>	30% cabernet sauvignon, 30% merlot, 30% sangiovese, 10% syrah
<b>Omschrijving</b>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Schitterende blend van de Toscaanse druif sangiovese met de internationale druiven cabernet sauvignon, merlot en syrah. Superb fruit en een perfect evenwicht tussen fruit, tannine en zuren leveren een juweeltje af.</p>
<b>Serveren bij</b>	deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, kruidige schotels, stoof- en suddergerechten, barbecue, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees
<b>Oorsprong</b>	De zuidflank van Montalcino (vlakbij Sant'Angelo in Colle) met wijngaarden op circa 300 meter hoogte.
<b>Oogst</b>	De syrah en de merlot eind september en de sangiovese en de cabernet sauvignon begin oktober 2012.
<b>Vinificatie</b>	De schilweking en de alcoholische gisting van elk druivenras gebeurt afzonderlijk. Elk druivenras rijpt 6 maanden in tweedejaars barriques en/of grote fusten. Daarna wordt de wijn geblend.
<b>Opvoeding</b>	6 maanden rijping in tweedejaars barriques en/of grote houten fusten.
<b>Recensentscores</b>	jamessuckling.com: 93

