LICATA

ARTIKELFICHE

Naam	Solengo
Jaartal	2024
Bewaarpotentieel	Tot eind 2044
Producent	Argiano
Wijnstijl	medium-vol, krachtig, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, evenwichtige houttoets, vrij mineraal, mondvullende tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGT Toscana
Druivensoorten	cabernet sauvignon, merlot, petit verdot, 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.



De SuperTuscan Solengo heeft een diepe, schitterende kleur en een rijke neus die aroma's van chili, chocolade en sandelhout ontwikkelt met toetsen van zoete bramen. De aanzet is weelderig en wordt gevolgd door een volle maar toch geconcentreerde structuur. Veel strakke tannines met een aanhoudende afdronk. Groot potentieel. Een paar jaar in de kelder zal de wijn goed doen.

Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Montalcino zuid, wijnstokken tussen 15 en 22 jaar oud. Middelzware, alluviale bodems met aanwezigheid van zand en mergelkalk. Van 280 tot 310 meter hoogte. Biologische landbouw.
Opbrengst	Lage productie per hectare.
Oogst	Tussen september en oktober.
Vinificatie	De verschillende druiven werden apart gefermenteerd. Maceratie gedurende ongeveer 20 dagen en malolactische gisting in cementen tanks.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	18 maanden in Franse barriques die speciaal voor deze wijn werden gekozen. 60% nieuwe barriques en 40% tweede gebruik.
Analytisch	Totale aciditeit: 5,6 g/l - droogextract: 33,6 g/l
Productie	30.000 flessen

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)