LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Brunello di Montalcino Riserva
Millésime	2012
Potentiel de garde	Jusque fin 2042
Producteur	Argiano
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, bouche clairement boisée, belle minéralité, riche en tanins, acidité marquée
Appellation	DOCG Brunello di Montalcino
Cépages	100% sangiovese grosso
Alcohol percentage	14,00% vol
Description	Ce lieu historique où les Sages ont cherché l'Ara Jani, l'autel légendaire du dieu romain Janus, est installé sur une superbe colline au sud-ouest de Montalcino. L'imposante Villa di Argiano date de la Renaissance et a été érigée par l'aristocratique famille Pecci de Sienne. En 1992, elle passe aux mains de la Comtesse Noemi Marone Cinzano, qui la revend en 2013 à une société d'investissement brésilienne. Toujours en activité, les caves authentiques abritent une véritable vinothèque de vieux brunello. Des installations modernes d'embouteillage et de stockage ont été construites juste à la limite de l'ancien domaine entouré de ses 57 ha de vignobles. Le sangiovese s'y exprime dans des vins traditionnels comme le Brunello di Montalcino et le Rosso di Montalcino mais il montre aussi une autre facette de son caractère dans le 'Suolo', de conception très moderne. Dans le 'Solengo', une IGP contemporaine, concentrée, élevée sur bois, le cabernet sauvignon, la syrah et le merlot se mélangent en quantités égales. L'Argiano possède aussi une sympathique œnothèque où d'anciens millésimes sont encore disponibles. Le Brunello Riserva a une couleur rouge grenat profonde et un nez complexe de fruits mûrs aux notes épicées. La bouche est puissante, riche et concentrée, avec une acidité magnifique qui donne au vin un équilibre parfait. Vin de grande garde. James Suckling: 92/100
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard…), gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Montalcino (sud), altitude moyenne des vignobles : 300m. Vignoble Poggio al Vento
Rendement	4500kg/ha
Vendange	Deuxième moitié de septembre 2010.
Vinification	Fermentation et macération durent 21 jours dans des cuves inox à température contrôlée avec pompage deux fois par jour. Après la fermentation malolactique, le vin mûrit 30 mois en barriques françaises (Taransaud). Le vin est ensuite mis en bouteille en mars 2014.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	30 mois en barriques françaises (Taransaud) et 20 mois en bouteillesl
Analytique	Alc: 13,50% Acidity: 5,40 g/l dry extract 31,30 g/l
Production	12.000 bouteilles 0,75 l
Recensentscores	James Suckling: 94 Robert Parker: 94