LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Brunello di Montalcino
Millésime	2012
Potentiel de garde	Jusque fin 2030
Producteur	Argiano
Style de vin	moyennement rond, puissant, sec, une bombe de fruit, un véritable bouquet d´épices, une forte dominance de bois, subtilement minéral, tanins puissants
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 di Montalcino a une couleur rouge grenat. Nuage d'arômes de fruits mûrs, de liqueur, charnus et de soja. Structure large mais très accessible avec des tannins souples qui lui permettent de voir l'avenir en rose. Finale épice.
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.
Rendement	4500kg/ha
Vendange	Deuxième moitié de septembre
Vinification	Fermentation et macération durent 14 jours dans des cuves inox à température contrôlée. Après la fermentation malolactique, le vin mûrit 12 mois en barriques françaises et ensuite 18 mois en foudre slovènes.
Elevage	12 mois de barriques françaises + 18 mois de foudres slovènes de 30 à 60hl
Analytique	Alc: 13,50% Acidity: 5,40 g/l dry extract 31,30 g/l
Production	56.000 bouteilles 0,75