LICATA

FICHE DE VIN

| | |
|---|---|
| **Nom** | Non Confunditur |
| **Millésime** | 2016 |
| **Potentiel de garde** | Jusque fin 2023 |
| **Producteur** | Argiano |
| **Style de vin** | moyennement  rond, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, subtilement minéral, tanins souples, acidité bien intégrée |
| **Appellation** | IGP Toscana |
| **Cépages** | 30% cabernet sauvignon, 30% merlot, 30% sangiovese, 10% syrah |
| **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.<br><br>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.<br><br>Marriage parfait du sangiovese, cabernet sauvignon, merlot et le syrah. Un grand vin avec un parfait équilibre entre le fruit, les tanins et l'acidité. |
| **Servir sur** | pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, plats épicés, pot au feu, barbecue, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau |
| **Origine** | Montalcino Sud, 30 ha de vignobles à 300m d'altitude |
| **Vendange** | Syrah et Merlot : fin septembre - Sangiovese et Cabernet Sauvignon : début octobre |
| **Vinification** | La macération et la fermentation de chaque variété se fait séparément. Chaque variété passe 6 mois en barriques (deuxième année) et/ou en foudres. Le vin est ensuite assemblé. |
| **Fermeture de bouteille** | diam |
| **Elevage** | 6 mois en barriques (de deuxième année) et/ou en foudres |
| **Recensentscores** | JamesSuckling.com: 93<br>Robert Parker: 89 |