LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Non Confunditur
Millésime	2017
Potentiel de garde	Jusque fin 2024
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. 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. 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.
Elevage	6 mois en barriques (de deuxième année) et/ou en foudres