LICATA

FICHE DE VIN

| | |
|---|---|
| **Nom** | Rosso di Montalcino |
| **Millésime** | 2018 |
| **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 délicats, acidité bien intégrée |
| **Appellation** | DOP Rosso di Montalcino |
| **Cépages** | 100% sangiovese grosso |
| **Alcohol percentage** | 99,99% 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.<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>Ce Rosso di Montalcino a une couleur rouge rubis. Nez très fruité aux touches épicées. Bouche élégante et souple qui procure beaucoup de plaisir. Finale fruitée. |
| **Servir sur** | pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, plats épicés, pot au feu, volaille sans sauce, viande rouge avec de la sauce, agneau |
| **Origine** | Montalcino Sud (Sant'Angelo in Colle), 30 ha de vignobles à 300m d'altitude |
| **Rendement** | 4500 kg/ha |
| **Vendange** | Fin septembre - début octobre |
| **Vinification** | Fermentation alccolique et macération pendant 14 jours en cuves inox thermorégulées. Après la fermentation malolactique, le vin mûrit 9 mois en foudres slovènes de 30 à 60hl. 5% du vin mûrit en barriques. |
| **Fermeture de bouteille** | diam |
| **Elevage** | 9 mois en foudres slovènes de 30 à 60hl. |
| **Analytique** | Alc: 13,5% vol.  Acidity: 5,20 g/l  dry extract: 29,40 g/l |
| **Production** | 80.000 bouteilles 0,75 |