LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Solengo
Millésime	2016
Potentiel de garde	Jusque fin 2040
Producteur	Argiano
Style de vin	moyennement rond, puissant, sec, beau fruité, légèrement épicé, notes boisées en équilibre, plutôt minéral, tanins délicats, acidité bien intégrée
Appellation	IGP Toscana
Cépages	45% cabernet sauvignon, 30% merlot, 25% syrah
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 Solengo a une couleur profonde et brillante et un bouquet fin de petits fruits rouges. L'attaque est souple et suivie par structure soyeuse et raffinée. Très bel équilibre, élégant. Longue finale.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Montalcino Sud, vignobles plantés en 1990 et 1996.
Rendement	-
Vendange	Syrah et Merlot en septembre, Cabernet sauvignon début octobre.
Vinification	Les différents cépages sont vinifiés séparément. La fermentation alcoolique du Merlot et de la Syrah durent 12 jours, celle du Cabernet sauvignon 16 jours. Aprsè la fermentation malolactique, le vin mûrit 17 mois en barriques françaises.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	17 mois en barriques françaises
Analytique	Alc: 14,00% Acidity: 5,60 g/l dry extract : 33,60 g/l
Production	30.000 bouteilles
Recensentscores	James Suckling: 99

+32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be · info@licata.be · **www.licata.be**

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9u00 - 12u30