LICATA

FICHE DE VIN

| | |
|---|---|
| **Nom** | Solengo |
| **Millésime** | 2017 |
| **Potentiel de garde** | Jusque fin 2037 |
| **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 Alta Valle della Greve |
| **Cépages** | 45% cabernet sauvignon, 30% merlot, 25% syrah |
| **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>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** | bouchon en liège |
| **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 |