LICATA
WIJNFICHE

Naam	Brunello di Montalcino
Jaartal	2012
Bewaarpotentieel	Tot eind 2030
Producent	Argiano
Wijnstijl	medium-vol, krachtig, droog, een echte fruitbom, een heus kruidenboeket, nog wat prominente houtinvloed, subtiel mineraal, krachtige tannines
Appellatie	DOCG Brunello di Montalcino
Druivensoorten	100% sangiovese grosso
Alcohol percentage	14,00% vol
Omschrijving	Op de top van een prachtige heuvel ten zuidwesten van Montalcino ligt de historische plaats waar de wijze mannen zochten naar Ara Jani, het legendarische altaar van de Romeinse god Janus. De statige Villa di Argiano werd in de renaissance gebouwd door de nobele Pecci-familie uit Siena. Het landgoed kwam in 1992 in de handen van gravin Noemi Marone Cinzano, die het in 2013 opnieuw doorverkocht aan een Braziliaanse investeringsmaatschappij. De authentieke kelders zijn nog steeds in gebruik en bevatten een heuse vinotheek van oude Brunello's. Net buiten het oude domein, omgeven door 57 hectare wijngaarden, staan de meer moderne installaties voor botteling en stockage. Naast de traditionele wijnen zoals de Brunello di Montalcino en Rosso di Montalcino toont sangiovese zich van een heel andere kant in de wijn 'Suolo', een heel moderne interpretatie van sangiovese. Cabernet sauvignon, syrah en merlot vinden elkaar in gelijke delen in 'Solengo', een moderne en geconcentreerde houtgerijpte IGP. Argiano heeft ook een sympathieke enoteca waar je nog een oude jaargang op de kop kan tikken. In deze granaatrode Brunello domineren opstuivende, sensuele aroma's van rijp fruit, vlees en soja de neus. Een brede maar toch al zeer toegankelijke structuur met rijpe, soepele tannines en mooie zuren die voor de nodige levensjaren zullen zorgen.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Montalcino (zuidflank, ter hoogte van Sant'Angelo in Colle); gemiddelde hoogte van de wijngaarden is 300 meter.
Opbrengst	4500 kg/ha
Oogst	tweede helft van september 2010.
Vinificatie	Schilweking en alcoholische gisting gedurende 14 dagen in temperatuurgecontroleerde inox tanks. Na de malolactische omzetting rijpt de wijn gedurende 12 maanden in Franse barriques gevolgd door 18 maanden in Sloveense tonnen.
Opvoeding	12 maanden in Franse barriques + 18 maanden in Sloveense tonnen van 30 tot 60hl
Analytisch	13,50 % alc. vol. - aciditeit: 5,40 g/l - droogextract 31,30 g/l
Productie	56.000 flessen 0,75 liter.