LICATA
WIJNFICHE

Naam	Non Confunditur
Jaartal	2017
Bewaarpotentieel	Tot eind 2024
Producent	Argiano
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, erg fruitig, redelijk kruidig, mooi evenwichtige houttoets, subtiel mineraal, delicate tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGP Toscana
Druivensoorten	30% cabernet sauvignon, 30% merlot, 30% sangiovese, 10% syrah
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. Schitterende blend van de Toscaanse druif sangiovese met de internationale druiven cabernet sauvignon, merlot en syrah. Superb fruit en een perfect evenwicht tussen fruit, tannine en zuren leveren een juweeltje af.
Serveren bij	deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, kruidige schotels, stoof- en suddergerechten, barbecue, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees
Oorsprong	De zuidflank van Montalcino (vlakbij Sant'Angelo in Colle) met wijngaarden op circa 300 meter hoogte.
Oogst	De syrah en de merlot eind september en de sangiovese en de cabernet sauvignon begin oktober 2012.
Vinificatie	De schilweking en de alcoholische gisting van elk druivenras gebeurt afzonderlijk. Elk druivenras rijpt 6 maanden in tweedejaars barriques en/of grote fusten. Daarna wordt de wijn geblend.
Opvoeding	6 maanden rijping in tweedejaars barriques en/of grote houten fusten.