LICATA
WIJNFICHE

Naam	Rosso di Montalcino
Jaartal	2018
Bewaarpotentieel	Tot eind 2023
Producent	Argiano
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, erg fruitig, redelijk kruidig, mooi evenwichtige houttoets, subtiel mineraal, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOP Rosso di Montalcino
Druivensoorten	100% sangiovese grosso
Alcohol percentage	99,99% 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. Deze Rosso di Montalcino heeft een robijnrode kleur. Zeer fruitige neus met een kruidige toets. Elegant en soepel van smaak wat voor een intens drinkplezier zorgt. Fruitige afdronk.
Serveren bij	deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, kruidige schotels, stoof- en suddergerechten, gevogelte zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees
Oorsprong	Montalcino (zuidflank, vlakbij Sant'Angelo in Colle), 30 ha. gemiddelde hoogte is 300 meter.
Opbrengst	4500 kg/ha
Oogst	eind september
Vinificatie	Schilweking en alcoholische gisting gedurende 14 dagen in temperatuurgecontroleerde inox tanks. Na de malolactische omzetting rijpt de wijn gedurende 9 maanden in Sloveense tonnen van 30 tot 60hl. Slechts 5% rijpt in barriques.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	9 maanden in Solveense fusten van 3.000 tot 6.000 liter.
Analytisch	13,5% alc. vol. Aciditeit: 5,20 g/l Droogextract: 29,40 g/l
Productie	80.000 flessen 0,75 liter