LICATA
WIJNFICHE

Naam	Solengo
Jaartal	2017
Bewaarpotentieel	Tot eind 2041
Producent	Argiano
Wijnstijl	medium-vol, krachtig, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, mooi evenwichtige houttoets, vrij mineraal, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGP Toscana
Druivensoorten	45% cabernet sauvignon, 30% merlot, 25% syrah
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. De Solengo heeft een diepe en briljante kleur met een fijn boeket van klein rood fruit. De aanzet is soepel en nadien volgt een zijdezachte en verfijnde structuur. Zeer evenwichtig en elegant. Lange afdronk.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Montalcino (zuid), de wijngaarden werden aangeplant in 1990 en 1996.
Opbrengst	-
Oogst	syrah en merlot in september, cabernet sauvignon begin oktober
Vinificatie	De verschillende druiven werden apart gevinifieerd. De fermentatie van de merlot en syrah duurde 12 dagen, de cabernet sauvignon deed er 16 dagen over. Na de malolactische gisting rijpt de wijn 17 maanden in Franse barriques.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	17 maanden in nieuwe Franse barriques
Analytisch	Alc: 14,00% Acidity: 5,60 g/l dry extract : 33,60 g/l
Productie	30.000 flessen