



ARGIANO
CANTINA DAL 1580

Toskana: Argiano

Südwestlich von Montalcino liegt das Weingut Argiano, ein palastartiger Landhauskomplex, der majestätisch über den Weinbergen der Umgebung thront. 1992 hat die Gräfin Noemi Marone Cinzano das Landgut, dessen Ursprünge auf das Jahr 1581 zurückgehen, übernommen. Unterstützt wurde sie von dem berühmten Önologen Giacomo Tachis. Unter seiner Regie kam zu dem Brunello von Argiano schnell der inzwischen berühmte Supertuscan Solengo hinzu. Im Jahr 2013 zog sich die Gräfin Noemi Marone Cinzano aus den Belangen des Weingutes zurück und der junge brasilianische Geschäftsmann Andre Esteves erwarb das etwa 135 Hektar umfassende Weingut. Gemeinsam mit Alberto Antonini, dem heute die önologische Verantwortung im Weingut obliegt, beabsichtigt Andre Esteves u.a. DEN ultimativen Brunello zu produzieren. Mit diesem Ziel wurde mit der Renovierung der Villa und des Weinkellers begonnen. Zeitgleich begann die moderne Mikrokartierung des Anwesens, bei dem die idealen Böden und Lagen der einzelnen Rebsorten bestimmt wurden. Für das Jahr 2020 ist die Vorstellung des neuesten Weines von Argiano geplant, des Brunello di Montalcino Vigna del Suolo. Der Sangiovese für diesen Einzellagen-Cru wächst an den ältesten Reben des Weingutes, die 1965 gepflanzt wurden.

Südwestlich von Montalcino liegt das Weingut Argiano, ein palastartiger Landhauskomplex, der majestätisch über den Weinbergen der Umgebung thront. 1992 hat die Gräfin Noemi Marone Cinzano das Landgut, dessen Ursprünge auf das Jahr 1581 zurückgehen, übernommen. Unterstützt wurde sie von dem berühmten Önologen Giacomo Tachis. Unter seiner Regie kam zu dem Brunello von Argiano schnell der inzwischen berühmte Supertuscan Solengo hinzu. Im Jahr 2013 zog sich die Gräfin Noemi Marone Cinzano aus den Belangen des Weingutes zurück und der junge brasilianische Geschäftsmann Andre Esteves erwarb das etwa 135 Hektar umfassende Weingut. Gemeinsam mit Alberto Antonini, dem heute die önologische Verantwortung im Weingut obliegt, beabsichtigt Andre Esteves u.a. DEN ultimativen Brunello zu produzieren. Mit diesem Ziel wurde mit der Renovierung der Villa und des Weinkellers begonnen. Zeitgleich begann die moderne Mikrokartierung des Anwesens, bei dem die idealen Böden und Lagen der einzelnen Rebsorten bestimmt wurden. Für das Jahr 2020 ist die Vorstellung des neuesten Weines von Argiano geplant, des Brunello di Montalcino Vigna del Suolo. Der Sangiovese für diesen Einzellagen-Cru wächst an den ältesten Reben des Weingutes, die 1965 gepflanzt wurden.

Olio Extra Vergine di Oliva Toscano IGP 2018

ARTIKELNUMMER:	24021818
NAME:	Olio Extra Vergine di Oliva Toscano IGP 2018
LAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Toskana
JAHR:	2018
ERZEUGER:	Argiano
BESCHREIBUNG:	Dieses schonend kaltgepresste Olivenöl stammt ausschließlich von Olivenbäumen aus der Brunello-Zone von Montalcino. Grasgrün in der Farbe schmeckt es würzig und ausgesprochen fruchtig! Leider ist die produzierte Menge äußerst gering und daher können wir dieses Öl nur limitiert abgeben.
ANALYSEWERTE:	Säure: 0.22 g/l
ZUTATEN:	Verkehrsbezeichnung: Olivenöl



Nährwertangaben pro 100ml

Energiewert: 3700KJ / 900Kcal

Fett: 100g, davon gesättigte Fettsäuren 17g

Kohlenhydrate: 0g

Ballaststoffe: 0g

Eiweiß: 0g

Salz: 0g

Lagerungshinweis: An einem kühlen und dunklen Ort aufbewahren.

Zusatzinformation: Ab 6°C kann es bei dem Olivenöl zu Flockenbildung kommen, die beeinträchtigt aber nicht die Qualität des Öls.

Allergene: keine

MIT
SCHRAUBVERSCHLUSS

ja

AUSZEICHNUNG:

Der Feinschmecker: Olio Award 2011

FLASCENGRÖSSE:

6 / 0,5l

INVERKEHRBRINGER:

Argiano S.p.a
53020 Montalcino (Siena)
Italien

EAN-CODE:

8022931413188