



**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.

## Brunello di Montalcino DOCG 2013



ARTIKELNUMMER:	22045813
NAME:	Brunello di Montalcino DOCG 2013
LAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Toskana
JAHR:	2013
ERZEUGER:	Argiano
REBSORTEN:	100% Sangiovese Grosso
FARBE:	rot
REIFEGRAD:	Genießen und Lagerungsfähig
BESCHREIBUNG:	Eine unglaubliche Eleganz sowie die satte rubinrote Farbe sind kennzeichnend für den Brunello von Argiano. Er zeigt eine erdige Nase sowie duftige Anklänge von Kirsche und roten Früchten, dazu ein leichtes Aroma von würzigem Balsamico.

Am Gaumen ist er perfekt ausgewogen und generös mit samtigen Tanninen.

SERVIERTEMPERATUR: 16 °C

ANALYSEWERTE: Alkoholgehalt: 14.50 %  
Restzucker: 0.50 g/l

SCHON TRINKBAR: gut

VORHER ÖFFNEN: 3 Std.

OPTIMAL TRINKREIF: 2020

LAGERUNGSFÄHIG BIS (MIND.): ca. 12 - 15 Jahre

HERSTELLUNG: Der Most der Sangiovese-Trauben wird in Edelstahlbottichen bei kontrollierter Temperatur zwei oder drei Wochen lang auf den Schalen vergoren. Nach der alkoholischen Gärung beginnt die malolaktische Gärung, ein natürlicher Prozess, bei dem die Apfelsäure in die Milchsäure umgewandelt wird. Der Wein wird insgesamt 4 Jahre ausgebaut, davon 2 1/2 Jahre in Eichenfässern. Der abgefüllte Wein lagert noch 6 Monate in der Flasche.

AUSZEICHNUNG: Parker Punkte - Wine Advocate: 93 Pkt. (Jg. 13)  
James Suckling: 96 Pkt. (Jg. 13)  
Wine Spectator: 93 Pkt. (Jg. 13)

FLASCHENGRÖSSE: 6 / 0,75l

ALLERGENE: Sulfite

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

EAN-CODE: 8022931502134

EAN-CODE KARTON: 6802293150213