



ARGIANO
CANTINA DAL 1580

Toscana: 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.

Rosso di Montalcino DOC 2017

ARTIKELNUMMER:	22045417
NAME:	Rosso di Montalcino DOC 2017
LAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Toscana
JAHR:	2017
ERZEUGER:	Argiano
REBSORTEN:	100% Sangiovese Grosso
FARBE:	rot
REIFEGRAD:	Genießen und Lagerungsfähig
BESCHREIBUNG:	Rubinrot mit einem fruchtigen Bouquet von Kirschen und einer leichten Würze. Am Gaumen zeigt er sich elegant und gut balanciert mit dem feinen Duft von roten Früchten. Er ist rund und einladend mit sanften, samtigen Tanninen.



SERVIERVORSCHLAG: Ein schöner Begleiter zu dunklem Fleisch, Kalbfleisch, gerösteten Brotschnitten und Käse.

SERVIERTEMPERATUR: 16 °C

ANALYSEWERTE: Alkoholgehalt: 14.00 %

SCHON TRINKBAR: sehr gut

VORHER ÖFFNEN: 2 Std.

OPTIMAL TRINKREIF: jetzt

LAGERUNGSFÄHIG BIS (MIND.): mind. 7 Jahre

HERSTELLUNG: Die von Hand gelesenen Trauben werden im Weingut in Edelstahlbehältern zwei bis drei Wochen lang auf der Schale vergoren, um eine bestmögliche Konzentration zu erhalten. Danach erfolgt die zweite - malolaktische - Gärung, die dem Wein seine Milde verleiht. Schließlich wird der junge Wein in französischen Barriques und in größeren Fässern aus slowenischer Eiche.

AUSZEICHNUNG: Wine Spectator: 90 Pkt. (Jg. 15)
Vini Buoni d'Italia: 3 Sterne (Jg. 15)

FLASCHENGRÖSSE: 6 / 0,75l

ALLERGENE: Sulfite

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

EAN-CODE: 8022931504176

EAN-CODE KARTON: 6802293150417