



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.

NC IGT Toscana 2017



ARTIKELNUMMER:	22046317
NAME:	NC IGT Toscana 2017
LAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Toscana
JAHR:	2017
ERZEUGER:	Argiano
REBSORTEN:	40% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah, 20% Merlot, 20% Sangiovese
FARBE:	rot
REIFEGRAD:	Genießen und Lagerungsfähig
BESCHREIBUNG:	Ein unverwechselbarer, vollmundiger Rotwein mit sanften, gut eingebundenen Tanninen und einem langen Abgang. Der wunderbar sanfte Merlot schlägt eine schöne Brücke zwischen

den erdigen Noten des Sangiovese, der aromatischen schwarzen Johannisbeere des Cabernet und dem warmen Beerenton des Syrah.

SERVIERVORSCHLAG: zu Braten und Wildgerichten

SERVIERTEMPERATUR: 16 °C

ANALYSEWERTE: Alkoholgehalt: 14.00 %

LAGERUNGSFÄHIG BIS (MIND.): mind. 10 Jahre

OPTIMAL TRINKREIF: jetzt

SCHON TRINKBAR: sehr gut

VORHER ÖFFNEN: 2 Std.

HERSTELLUNG: Das Lesegut der vier Rebsorten gärt in getrennten Bottichen. Die Rebsorten werden einige Monate getrennt in französischen Barriques ausgebaut, danach lagern sie in großen Fässern aus slowenischer Eiche.

AUSZEICHNUNG: James Suckling: 94 Pkt. (Jg. 15)
Wine Spectator: 90 Pkt. (Jg. 15)

FLASCHENGRÖSSE: 6 / 0,75l

ALLERGENE: Sulfite

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

EAN-CODE: 8022931509171

EAN-CODE KARTON: 6802293150917