

ARGIANO



Toskana: Argiano

Südwestlich von Montalcino liegt auf einem Hügel die Tenuta di 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 Oenologen Giacomo Tachis. Unter seiner Regie kam zu dem Brunello von Argiano schnell der inzwischen berühmte Supertuscan Solengo. 2004 trat der bekannte Oenologe Hans Vinding-Diers an die Stelle von Tachis. Im Jahr 2013 zog sich die Gräfin Noemi Marone Cinzano aus den Belangen des Weingutes zurück und der junge brasilianische Geschäftsmann, Andre Esteves erwarb gemeinsam mit passionierten Investoren aus Brasilien das etwa 125 Hektar umfassende Weingut. Gemeinsam mit Alberto Antonini, der heute für die önologischen Belange des Weingutes verantwortlich zeichnet, beabsichtigt Andre Esteves u.a. DEN ultimativen Brunello zu produzieren. Mit diesem Ziel wurde in die Renovierung des Weinkellers und in die Anschaffung neuer 50- und 25 Hektoliter-Fässer investiert. Zudem wurden 7 weitere Hektar Sangiovese angepflanzt.

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: 15.50 % Restzucker: 0.50 g/l
SCHON TRINKBAR:	gut
VORHER ÖFFNEN:	3 Std.
OPTIMAL TRINKREIF:	2018
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:	Vinum: 16/20 Pkt. (Jg. 10) Parker Punkte - Wine Advocate: 92 Pkt. (Jg. 09), 95 Pkt. (Jg. 10), 94+ Pkt. (Jg. 12) James Suckling: 98 Pkt. (Jg. 10), 92 Pkt. (Jg. 09), 96 Pkt. (Jg. 12) Antonio Galloni: 91 Pkt. (Jg. 09) Wine Spectator: 90 Pkt. (Jg. 09) Steven Tanzer: 90 Pkt. (Jg. 09)

Decanter: 90 Pkt. (Jg. 09), Highly Recommended

FLASCHEGRÖSSE: 6 / 0,75l
ALLERGENE: Sulfite
INVERKEHRBRINGER: Argiano S.p.a
53020 Montalcino (Siena)
Italien
EAN-CODE: 8022931502134
EAN-CODE KARTON: 6802293150213