

# ARGIANO



## Toscana: 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.

## Olio Extra Vergine di Oliva Toscano 2017



ARTIKELNUMMER: 24021817  
NAME: Olio Extra Vergine di Oliva Toscano 2017  
LAND: Italien  
ANBAUGEBIET: Toskana  
JAHR: 2017  
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, beeinträchtigt aber nicht die Qualität des Öls.

**Allergene:** keine

MIT SCHRAUBVERSCHLUSS ja

AUSZEICHNUNG: Der Feinschmecker: Olio Award 2011

FLASCHENGRÖSSE: 6 / 0,5l

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

EAN-CODE: 8022931413171

EAN-CODE KARTON: 8022931324170