

# 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.

## Rosso di Montalcino DOC 2016



ARTIKELNUMMER:	22045416
NAME:	Rosso di Montalcino DOC 2016
LAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Toscana
JAHR:	2016
ERZEUGER:	Argiano
REBSORTEN:	100% Sangiovese Grosso
FARBE:	rot
REIFEGRAD:	Genießen und Lagerungsfähig
BESCHREIBUNG:	Rubinrot mit einem faszinierenden Bouquet von roten Beeren, Veilchen und Menthol. Am Gaumen zeigt er sich elegant und gut balanciert mit feinem 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 %
VORHER ÖFFNEN:	2 Std.
LAGERUNGSFÄHIG BIS (MIND.):	mind. 7 Jahre
OPTIMAL TRINKREIF:	jetzt
SCHON TRINKBAR:	sehr gut
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:	James Suckling: 90 Pkt. (Jg. 10), 91 Pkt. (Jg. 12) Wine Spectator: 90 Pkt. (Jg. 11) Parker Punkte - Wine Advocate: 89 Pkt. (Jg. 13)
FLASCHENGRÖSSE:	6 / 0,75l
ALLERGENE:	Sulfite
INVERKEHRBRINGER:	Argiano S.p.a 53020 Montalcino (Siena) Italien

EAN-CODE: 8022931504169

EAN-CODE KARTON: 6802293150416