

# 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.

## Solengo IGT 2015



ARTIKELNUMMER:	22046715
NAME:	Solengo IGT 2015
LAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Toscana
JAHR:	2015
ERZEUGER:	Argiano
REBSORTEN:	50% Cabernet Sauvignon, 30% Petit Verdot, 20% Merlot
FARBE:	rot
REIFEGRAD:	Genießen und Lagerungsfähig
BESCHREIBUNG:	Diese in neuen französischen Eichenbarriques gereifte Cuvée gehört zu den besten Weinen Italiens. Sie präsentiert sich üppig im Geschmack mit einem kraftvollen Aroma von reifen Beeren und einer delikaten Röstnote. Im sehr langen, konzentrierten Abgang finden sich dunkle Früchte und delikate, sanfte Tannine.
SERVIERTEMPERATUR:	16 °C
ANALYSEWERTE:	Alkoholgehalt: 13.50 % Restzucker: 1.00 g/l Säure: 5.62 g/l
OPTIMAL TRINKREIF:	2018
LAGERUNGSFÄHIG BIS (MIND.):	2053
SCHON TRINKBAR:	mittel
VORHER ÖFFNEN:	6 Std.
HERSTELLUNG:	Das Lesegut der drei Rebsorten wird getrennt in Edelstahlbottichen bei kontrollierter Temperatur 12-16 Tage lang vergoren. Die zweite, malolaktische Gärung, findet sofort im Anschluß statt, um die Milde der Früchte und Tannine hervorzuheben. Danach lagert der Wein 16 Monate in neuen französischen Eichen-Barriques. Im Juli wird er unfiltriert in Flaschen gefüllt.
AUSZEICHNUNG:	Vinum: 17/20 Pkt. (Jg. 11) International Wine Report: 92 Pkt. (Jg. 11) Wine Spectator: 91 Pkt. (Jg. 11) Antonio Galloni: 90 Pkt. (Jg. 11) Bibenda: 5 Trauben (Jg. 10) James Suckling: 93 Pkt. (Jg. 10, 11, 12 u. 14) Parker Punkte - Wine Advocate: 92 Pkt. (Jg. 11), 96 Pkt. (Jg. 10)
FLASCHENGRÖSSE:	6 / 0,75l

ALLERGENE: Sulfite  
INVERKEHRBRINGER: Argiano S.p.a  
53020 Montalcino (Siena)  
Italien  
EAN-CODE: 8022931507153  
EAN-CODE KARTON: 6802293150715