



Argiano Brunello di Montalcino 2014

ARGIANO, TOSCANA, ITALIA

Rypälelajikkeet	Sangiovese
Alkoholi	13,5 %
Luonnehdinta	Melko syvän punainen, hieman kehittyneen tiilenvärinen. Tuoksu on mehevä, moniulotteinen, paahteinen; luumua, nahkaa, tammea. Maku on keskitäyteläinen, moniulotteinen, mehevä, tasapainoinen ja pitkä.
Ruokasuositus	Runsaanmakuiset liharuuat ja kypsät juustot.
Laatikkokoko	6 kpl/laatikko



Argiano

TOSCANA, ITALIA

[Argianon](#) maineikas tila sijaitsee Brunello di Montalcinon viinialueella noin 4 kilometriä Montalcinon kylästä lounaaseen. Viinitarhoja Argianolla on noin 48 hehtaaria ja lisäksi tilan alueella viljellään oliivipuita ja viljaa. Argianon tilalla on pitkä historia ulottuen aina vuoteen 1580. Talo on vaihtanut omistajaa useasti ja nykyään sen omistaja on kuuluisan Cinzano-suvun jäsen, kreivitär Noemi Marone Cinzano. Tilan enologeina toimivat legendaarinen Giacomo Tachis (vastaa Solengon viininteosta) sekä tanskalainen Hans Vinding-Diers, jonka vastuulla on tilan sangiovese-viinit. Argianon tilalla tuotetaan neljää viiniä. Brunello di Montalcino on talon tärkein viini ja sitä tuotetaan vain sangiovese-rypäleistä, kuten myös talon toista viiniä Rosso di Montalcinoa. Näiden ohella Argiano tuottaa arvostettua Solengo-viiniä, jonka tekemiseen käytetään cabernet sauvignon-, merlot- ja syrah-lajikkeita. Talon uusin viini on Suolo, jota tuotetaan tilan parhaista sangiovese-rypäleistä vain huippuvuosina.