



#### SOBRE O PRODUTOR:

Cinco séculos de excelência na terra do Brunello!!

A história da Argiano se inicia com a nobre família Pecci, de Siena, que construiu a esplêndida Villa e a icônica adega em 1581.

A Argiano pertenceu, ao longo dos séculos, a diferentes famílias nobres. Em 1992, foi adquirida pela condessa Noemi Marone Cinzano, que entre outras importantes inovações na vinícola, criou com o famoso enólogo Giacomo Tachis o Super Toscano Solengo.

A história da Argiano continua sendo escrita e chega-se assim aos nossos dias. Em 2013 foi adquirida por empreendedores brasileiros. Graças ao impulso dos novos donos, a Argiano está pronta para inaugurar um novo e importante capítulo. O amor por Montalcino guia o projeto de desenvolvimento da vinícola, pensado para valorizar ainda mais a excelência do terroir da Argiano e conferir aos vinhos níveis de qualidade nunca alcançados até agora.

“Apenas demonstrando no trabalho diário respeito pela natureza, respeito pela tradição, o nosso vinho saberá interpretar melhor a alma desta maravilhosa terra.”

#### SOBRE O VINHO:

Desde 1888, as melhores uvas Sangiovese da propriedade da Argiano são destinadas à produção do Brunello di Montalcino, um dos vinhos tintos mais conhecidos no mundo. Além das uvas mais nobres dos seus vinhedos, a Argiano amadurece seu Brunello em dois tipos diferentes de madeira. O Brunello di Montalcino da Argiano se destaca por conseguir combinar potência e elegância.

#### INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

**Tipo:** tinto seco.

**Uva(s):** Sangiovese; vinhas de 12-60 anos; **cultivo orgânico** e colheita manual.

**Vinificação:** em tanques de aço inox e concreto termocontrolados.

**Amadurecimento:** em barricas de carvalho francês e, majoritariamente, em grandes toneis (15-50hl.) de carvalho francês e da Eslavônia durante 24 meses.

**Gradação alcoólica:** 13,52%

**Acidez:** 5,4 g/l. (pH 3,53)

**Açúcar Residual:** 0,32 g/l.

#### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

**Cor:** vermelho-rubi brilhante.

**Aroma:** intenso e puro, lembrando frutas vermelhas cítricas, cereja, couro, tabaco, nuances florais de violeta, um tom defumado de cinza e sutis notas minerais e terrosas.

**Sabor:** na boca é bem estruturado, com médio corpo, super equilibrado, com taninos firmes, mas finos, e acidez vibrante. Final de boca puro, frutado, mineral e persistente.

#### SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Massas com molhos intensos e à base de carnes, massas e risoto com *funghi* ou trufa, carne vermelha e carnes de caça, embutidos, queijos de massa dura e maduros...

Servir a 16-18°C.

#### **PREMIAÇÕES:**

- 2014: RP91
- 2013: WS93 / RP93 / WE93
- 2012: WS93 / RP94+ / WE92