



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. O Brunello Riserva é produzido apenas em safras excepcionais e com os melhores lotes. A safra de 2012 atingiu os níveis de exigência da Argiano e deu origem a apenas 3.500 garrafas que revelam uma sinfonia de aromas e sabores complexos, com potência e muito 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: ao menos 24 meses em grandes toneis (15-50hl.) de carvalho da Eslavônia e mais 24 meses na garrafa.

Gradação alcoólica: ~14,0%

Acidez: _ g/l. (pH _)

Açúcar Residual: _ g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: vermelho-rubi intenso e brilhante.

Aroma: complexo, opulento e frutado, lembrando frutas escuras maduras, como cereja e ameixa, geleia de framboesa, nuances balsâmicas e mentoladas, couro, tabaco, tons de especiarias e ervas, sutis notas minerais ferrosas e terrosas.

Sabor: na boca é bem estruturado, encorpado, denso, mas super equilibrado, com taninos abundantes, 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:

- 2012: WS95 / RP94 / WE93

- 2010: WS92 / RP96