



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:

“NC” é a abreviação de *Non Confunditur*, termo em latim que significa único, inconfundível. Esse vinho foi assim batizado em homenagem ao prestigioso e glorioso passado da Argiano. O NC nasce da união singular da nobre casta toscana – a Sangiovese - e francesas. Desde 2002, o NC conquistou o seu lugar entre os melhores *blends* tintos da Toscana.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: tinto seco.

Uva(s): 50% Cabernet Sauvignon, 25% Sangiovese, 20% Merlot e 5% Petit Verdot; vinhas de 15-20 anos; **cultivo orgânico** e colheita manual.

Vinificação: em tanques de aço inox termocontrolados.

Amadurecimento: alguns meses em barricas usadas de carvalho francês e em grandes toneis de carvalho da Eslavônia.

Gradação alcoólica: 13,91%

Acidez: 5,16 g/l. (pH 3,58)

Açúcar Residual: 1,0 g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: vermelho-rubi brilhante e com reflexos violetas.

Aroma: intenso e puro, lembrando fruta negra e vermelha maduras, como cassis e groselha, nuances balsâmicas, acompanhadas por notas sutis de madeira, ervas frescas, especiarias e minerais.

Sabor: na boca é bem estruturado e encorpado, mas equilibrado, com taninos polidos, notas de fruta vermelha e frescor vibrante. Final de boca límpido, frutado e persistente.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Perfeito com os típicos pratos da cozinha italiana, como massas com molhos vermelhos e à base de carne, massas e risoto com *funghi*, pizzas, carnes vermelhas grelhadas, aves de carne escura, embutidos, queijos de massa semi-dura... Servir a 16-18°C.

PREMIAÇÕES:

- 2016: RP89 / JS93
- 2015: RP90+
- 2014: WS90