



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:

O Rosso di Montalcino da Argiano possui um pedigree nobre e é produto dos vinhedos de Sangiovese que se estendem ao redor da vinícola. A variedade é a Sangiovese grosso, um clone selecionado, perfeitamente adaptado ao solo da Argiano e objeto dos mesmos cuidados reservados ao Brunello da casa, desde a gestão do vinhedo até o engarrafamento.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: tinto seco.

Uva(s): Sangiovese; vinhas de 12-22 anos; **cultivo orgânico** e colheita manual.

Vinificação: em tanques de aço inox termocontrolados.

Amadurecimento: 12 meses em grandes toneis (10-50hl.) de carvalho francês.

Gradação alcoólica: 14,27%

Acidez: 5,42 g/l. (pH 3,43)

Açúcar Residual: 1,0 g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: vermelho-rubi intenso e brilhante.

Aroma: intenso e puro, lembrando frutas negras e vermelhas maduras, como cassis e cereja, algo de fruta seca, nuances florais de violeta, menta, sutis notas terrosas, madeira e ervas frescas.

Sabor: na boca é bem estruturado, concentrado e encorpado, mas equilibrado, com taninos polidos e acidez refrescante. Final de boca puro, frutado, mineral 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:

- 2017: RP88
- 2016: WS90
- 2015: WS90 / RP89