



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:

Esse excepcional vinho é uma expressão bem recente das potencialidades dos vinhedos da Argiano. Legítimo representante da classe dos Super Toscanos, o ‘Solengo’, que em toscano significa ‘javali solitário’, nasce do encontro entre o solo toscano e uvas francesas: Cabernet Sauvignon, Petit Verdot e Merlot. É o fruto da criação do saudoso enólogo de fama mundial Giacomo Tachis e segue sendo produzido com competência pela equipe da Argiano.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: tinto seco.

Uva(s): 50% Cabernet Sauvignon, 25% Petit Verdot, 20% Merlot e 5% Sangiovese; vinhas de 15-22 anos; **cultivo orgânico** e colheita manual.

Vinificação: em tanques de aço inox termocontrolados.

Amadurecimento: 18 meses em barricas de carvalho francês (50% novas).

Gradação alcoólica: 14,4%

Acidez: 5,63 g/l. (pH 3,65)

Açúcar Residual: 0,9 g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: vermelho-púrpuro intenso e brilhante.

Aroma: complexo e intenso, com perfumes de frutas escuras maduras, como cereja, amora e ameixa, nuances de flores como violeta, especiarias picantes, ervas grelhadas, tabaco, tons minerais e terrosos.

Sabor: na boca é bem estruturado, encorpado, denso, mas super equilibrado, com taninos finos e acidez justa. Final de boca delicioso, 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:

- 2016: RP95+
- 2015: WS94 / RP95
- 2014: WS93 / RP93