

Italien



Toscana

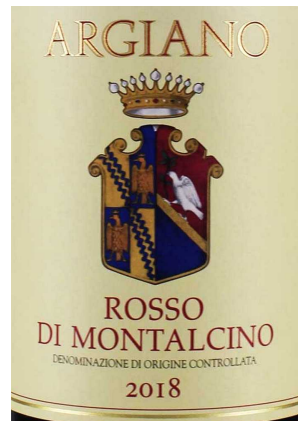
ARGIANO  
CANTINA DAL 1580

Begleitblatt Wein

## Argiano



www.genuss7.de



### 2018er Argiano Rosso di Montalcino DOC

Die Weinberge von Argiano erfreuen sich eines günstigen Mikroklimas und einer beneidenswerten Lage, die zur Entwicklung der Rebstöcke beitragen. Der Vegetationszyklus und der ausgedehnte Reifezeitraum sind auf die Höhenlage zurückzuführen, 300 m über dem Meeresspiegel, durch die auch in den Sommermonaten die Nächte frisch sind. Die im Allgemeinen mäßigen Niederschläge von Montalcino begünstigen eine bessere und gesündere Reifung der Trauben und verleihen dem Wein eine höhere Konzentration und intensivere Düfte. Zusammen mit den ständig von der Maremma wehenden warmen Winden, die die Traube während der heißesten Sommertage abkühlen, ist so eine langsamere Reifung der Weinbeeren möglich, wodurch günstige allgemeine Bedingungen geschaffen werden. Schließlich schützt der nahe liegende Monte Amiata, einer der höchsten Berge der Toskana, Argiano und die gesamte Gegend vor schlechtem Wetter. Der Rosso di Montalcino gilt als der jüngere Bruder des Brunello. Auch er wird aus 100% Sangiovese-Trauben erhalten und ist ein weiterer Ausdruck der Bezeichnung Brunello. Der Rosso di Montalcino von Argiano hat einen edlen Pedigree und wird aus der Rebsorte Sangiovese grosso erzeugt. Dieser Klon hat sich dem Terroir von Argiano perfekt angepasst und wird genauso gepflegt wie sein älterer "Kollege", und zwar vom Anbau bis hin zur Flaschenabfüllung. Dieser Rosso di Montalcino wird zu 100% aus Sangiovese hergestellt und reift zunächst 9 Monate in Fässern aus slowenischer Eiche und anschließend weitere 6 Monate in der Flasche zur Verfeinerung. Er verströmt ein wunderschönes Bukett von Heidelbeeren, Kirschen, Brombeeren, Rauch, Kakao, Pfeffer, Toast, erdige und kräutrige Noten. Am Gaumen ist der Wein stoffig, mit schöner reifer Frucht, viel Würze, saftigem Biss, samtene Gerbstoffe, er zeigt eine elegante Art und gleichzeitig einen robusten Körper. Der 2006er erhielt 89 Punkte von Robert Parker.

<b>Land</b>	Italien
<b>Region</b>	Toscana
<b>Jahrgang</b>	2018
<b>Rebsorte</b>	Sangiovese
<b>Aromaspektrum</b>	balsamische Noten, erdige Noten, Heidelbeere, Kirsche, Kräuter, Pfeffer, Rauch, Toast, Vanille
<b>Barrquetyp</b>	slowenische Eiche
<b>Monate im Barrquie</b>	8
<b>Alkoholgehalt</b>	14
<b>Säure (Gramm)</b>	5.5
<b>Restzucker (Gramm)</b>	3
<b>Lagerfähig bis</b>	2025
<b>empf. Trinktemperatur</b>	16-18
<b>Füllmenge</b>	0.75
<b>genuss7-Bewertung</b>	85
<b>Schmeckt zu</b>	Rindergerichte

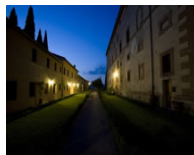


Weinkarte Italien



## Argiano - Italien - Toskana

---



Argiano ist ein altes Weingut welches 1992 von der Gräfin Noemi Marone Cinzano übernommen wurde. Unter Ihrer Führung entwickelten sich die Weine zu den Stars der Toskana. Der Chefoenologe von Argiano heißt Hans Vinding-Diers, und ist der Sohn von dem bekannten und hochrespektierten dänischen Weinmacher Peter Vinding-Diers. Zusammen mit Kellermeister Adriano Bambagioni, der schon seit 20 Jahren hier in Diensten ist, entsteht hier die berühmte Qualität der Weine, die regelmäßig hohe Auszeichnungen erfährt.



2014er Argiano Solengo IGT

### Rotwein

Beim Solengo handelt es sich um eine Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot und Syrah. Ausgebaut wurde der Solengo in Barriques aus französischer Eiche. Er zeigt eine tolle ...

**52,99 Euro**

Liter 70,65 EUR

---



2016er Argiano Non Confunditur Rosso Toscano IGT

### Rotwein

Die Cuvée NC besteht aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah und Sangiovese und reifte für rund 10 Monate in Barriques aus französischer und slowenischer Eiche. Der Wein verströmt ein dichtes ...

**13,99 Euro**

Liter 18,65 EUR

---



2014er Argiano Brunello di Montalcino DOCG

### Rotwein

Für seinen Brunello wählt Argiano die Sangiovese-Trauben aus seinen edelsten Weinbergen und lässt den Wein für rund 2 1/2 Jahre im Holzfass reifen. Im faszinierenden Bukett finden wir Aromen ...

**36,99 Euro**

Liter 49,32 EUR

---

Weitere Weine von Argiano finden Sie auf [www.genuss7.de](http://www.genuss7.de)