



2013 Brunello di Montalcino Tenuta di Argiano

Argiano Brunello di Montalcino er en vin med masser af mørk frugt, fylde og koncentration. bløde fadnoter og toast afslutter denne smukke Brunello.

James Suckling	96	ud af	100 Point
Robert Parker	93	ud af	100 Point
Wine Spectator	93	ud af	100 Point

Anbefalet til

Okse, Vildt, Lam, Barbecue, Meditationsvin, Gris



Rødvin



Sangiovese



Italien



Toscana



2013

Argiano

Argianos Brunello di Montalcino er lavet på økologisk dyrkede druer der er udvalgt fra 6 forskellige parceller på godset, og nogle af vinstokkene er plantet helt tilbage i 1963.

Efter høst gennemgår druerne fem- til seks dages kold maceration. Gæringen foregår i temperaturstyrrede cementtanke med vildgær. Macerationen med skindkontakt varer 18 til 21 dage. Efter den malolaktiske konvertering, lagrer den nye vin 42 måneder på 1.000-, 2.000- og 3.000-liters fade.

Argianos Brunello di Montalcino kan drikkes fra frigivelsen men vinder ved lagring i op til 10 år, afhængig af årgangen.

Informationer

Varenummer	65471313
Flaskestørrelse	Helflaske
Producent	Argiano
Region	Toscana
Druesammensætning	100% Sangiovese
Lagring	30 måneder på en blanding af 1000, 2000 og 3000 liters egetræsfade efterfulgt af et par måneder på cementvats.