

Argiano

Argiano Solengo Toscana IGT est un Super Toscan audacieux et raffiné, alliant des cépages internationaux au charme toscan pour un vin d'une complexité et d'une élégance remarquables.

ARGIANO
CANTINA DAL 1580



Alcool :14,50 %

Composition: 60% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 15% Petit Verdot, 10% Sangiovese

Solengo Toscana IGT 2023

Toscane, Italie

Région et Vignobles

Solengo est produit sous la dénomination **Toscana IGT**, provenant de l'historique domaine **Argiano** à Montalcino. Les vignobles sont situés à une altitude de **280 à 310 mètres**, bénéficiant d'un climat méditerranéen et de fortes amplitudes thermiques entre le jour et la nuit. Ces conditions favorisent la complexité aromatique et l'acidité vive du vin.

Les sols se composent de **marnes et d'argiles anciennes**, riches en calcaire, apportant minéralité et structure au vin. Les vignes, âgées de **15 à 22 ans**, sont cultivées de manière biologique et taillées selon le système de **cordon de Royat**, garantissant de faibles rendements et des raisins de haute qualité.

Vinification

Ce millésime a été marqué par un hiver doux et des précipitations modérées, permettant une bonne réserve hydrique. Un gel en avril suivi d'un été torride a mis les vignes à l'épreuve, mais des pratiques agricoles rigoureuses ont permis de maintenir leur vitalité. Les températures fraîches nocturnes en été ont préservé l'acidité et amélioré la qualité des raisins.

Le vin est élaboré à partir d'un assemblage de **60 % Cabernet Sauvignon**, **Merlot**, **Petit Verdot**, et **Sangiovese**. Chaque cépage a subi une **fermentation séparée**, avec une macération d'environ **20 jours** pour extraire les arômes et les couleurs optimaux. La fermentation malolactique a eu lieu dans des **cuves en ciment**, préservant la fraîcheur et la pureté. Le vin a été élevé pendant **18 mois en barriques françaises**, dont **60 % neuves** et **40 % d'un second usage**, apportant harmonie et complexité.

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Rouge rubis intense aux reflets pourpres.
- **Arômes** : Bouquet intense de **fruits rouges**, **chocolat noir**, et notes d'**épices**, avec une touche délicate de bois.
- **Bouche** : Structurée et ample, avec des tanins denses et veloutés et une finale longue et persistante. Les saveurs de fruits noirs mûrs, de cacao et d'épices fines sont équilibrées par une acidité vive et une belle charpente.

ARGIANO
CANTINA DAL 1580

Solengo Toscana IGT 2023

Le Saviez-Vous ?

Le nom **"Solengo"** signifie "sanglier solitaire" en dialecte toscan, symbolisant le caractère audacieux et indompté du vin, un hommage à la beauté naturelle et à la faune de la région.

Suggestions d'Accords Mets et Vins

- **Côte de bœuf grillée au romarin** : Sublime les tanins et les saveurs robustes du vin.
- **Ragoût de sanglier sur pappardelle** : Accompagne parfaitement le profil savoureux et épicé du vin.
- **Agneau rôti à l'ail et aux herbes** : Complète la texture riche et la profondeur du vin.
- **Pecorino Toscano affiné** : Équilibre l'acidité vive et le caractère audacieux du vin.