



ARGIANO

CANTINA DAL 1580

SOLENGO I.G.T.

Questo vino rosso unico è un'espressione piuttosto recente delle potenzialità della viticoltura di Argiano rispetto ai suoi vini rossi a base di Sangiovese. 'Solengo', che in toscano significa 'cinghiale solitario', nasce dal connubio tra suolo toscano e uvaggi francesi: Syrah, Merlot, e Cabernet Sauvignon. Il Solengo viene prodotto da vigne di 12-18 anni. È il frutto di un lavoro di squadra che vede impegnati Adriano Bambagioni, da lungo tempo cantiniere ad Argiano, e Hans Vinding-Diers, maestro nell'arte della vinificazione e dell'assemblaggio, con esperienza a livello mondiale. Sebbene desideroso di mantenere lo stile unico di questo vino, il nuovo team sta conferendo al Solengo finezza, equilibrio e profondità ancora maggiori. Hans ha creato e assemblato la sua prima annata nel 2004, mentre Solengo è una 'creazione' dell'ex enologo di fama Dott. Giacomo Tachis.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Solengo è un vino moderno, ben bilanciato e corposo. Ha un intenso colore porpora scuro con un bouquet di frutti maturi, come ribes nero e mora, infusi con rovere tostato. È morbido al palato, con una grande concentrazione di frutta rigogliosa, ben bilanciata con i suoi delicati, morbidi tannini. Al palato ne risultano eccezionali la struttura e la complessità, temperate da eccellenti estratti tannici. Questo blend di alto profilo ha evidenti caratteristiche mediterranee e un carattere solare. La sua grazia e delicatezza consentono di berlo giovane, tuttavia, invecchiato in bottiglia per qualche anno, il vino svilupperà maggiore complessità e profondità.

CONDIZIONI CLIMATICHE

Le vigne di Argiano beneficiano di un microclima favorevole e di una posizione invidiabile che contribuiscono allo sviluppo delle viti. Il ciclo vegetativo e il periodo di maturazione estesi sono dovuti all'altitudine dell'altopiano, 300 m sul livello del mare, che determina notti fresche nei mesi estivi. Le precipitazioni generalmente moderate di Montalcino favoriscono una maturazione migliore e più sana delle uve, conferendo al vino maggiore concentrazione e profumi. Ciò, assieme ai venti caldi e costanti che spirano dalla Maremma raffreddando i grappoli durante le giornate estive più calde, consente una maturazione più lenta delle uve determinando condizioni generali favorevoli. Infine, la vicinanza di Argiano al Monte Amiata, uno dei picchi più elevati della Toscana, che tiene al riparo l'intera zona dal cattivo tempo. L'unione di tutti questi fattori consente ad Argiano di produrre, anno dopo anno, vini di alto profilo e annate costantemente buone.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre. La vendemmia inizia sempre con la raccolta delle uve Syrah e Merlot mentre le uve Cabernet Sauvignon necessitano di un po' più di tempo per esprimere appieno la propria personalità attraverso una maturazione più tardiva. Le tre diverse varietà vengono fatte fermentare separatamente in tini di acciaio inox a temperatura controllata per 12-16 giorni. La seconda fermentazione, detta anche malolattica (a cui vengono sottoposti tutti i vini rossi), avviene immediatamente dopo la fermentazione alcolica per enfatizzare la morbidezza della frutta e dei tannini. In seguito, il vino viene fatto invecchiare per 15-17 mesi in barriques francesi di rovere nuovi. Solengo viene solitamente assemblato alla fine di maggio, con un blend finale composto dal 25% di Syrah, 30% di Merlot e 45% di Cabernet Sauvignon. Viene imbottigliato in luglio senza filtrazione, di conseguenza, può presentare quell'innocuo sedimento che è il segno di un vino naturale di alta qualità.



Argiano S.r.l. Società Agricola

S. Angelo in Colle 53024 Montalcino (Siena)
argiano@argiano.net

Tel. +39 0577 844037 - Fax +39 0577 844210
www.argiano.net