



ARGIANO
CANTINA DAL 1580



AZIENDA ARGIANO

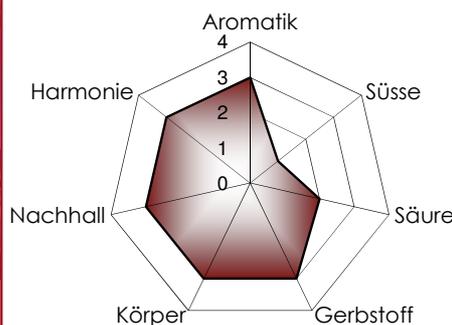
„Non Confunditur“ Toscano IGP

Köstlich - überraschend - stoffig

Herkunft	Italien, Toscana
Rebsorte	Cabernet Sauvignon, Sangiovese Grosso, Merlot, Syrah
Produzent	Azenda Argiano S.p.A. Società Agricola, Montalcino www.argiano.net
Ausbau	Mehrere Monate Ausbau in Barriques aus französischer Eiche, danach umziehen in grosse, traditionelle Holzfässer aus slowenischer Eiche
Über den Wein	Die Initialen NC stehen für den lat. Ausdruck „Non Confunditur“, was mit „nicht schämen“ übersetzt werden kann. Der Wein trägt den Namen zu Ehren der bedeutenden Vergangenheit von Argiano. Er entsteht aus der einzigartigen Verbindung des Sangiovese Grosso mit drei französischen Rebsorten. Seit 2002 präsentiert er sich stolz neben den besten Toskaner-Blends. Die hohe Qualität der Weine ist das komplexe Zusammenspiel verschiedenster Elemente: Ideales Mikroklima, unterschiedlichste Böden (u.a. Vulkangestein), aussergewöhnliche geografische Lage. Geschützt durch das Massiv des 1738 m hohen Monte Amiata profitiert die Region von einem gemässigten, mediterran trockenen Klima - perfekt für den Rebbau!
Jahrgang	2012
Alkohol	14.0 % vol.
Verschlusstyp	Hochwertiger Naturkork
Genussreife	ab 2014 Degustation: 18.11.2014
Trinktemperatur	16 - 18° C
Passt zu	Dezent gewürzten Schmorgerichten, Lamm (Braten oder Gigot), Entrecôte



Erhältlich in
75 cl



Farbe	Dichtes Rubinrot mit glänzenden Granatreflexen, farbdicht
Aromatik Intensität	Facettenreiches, intensives Bukett, floral, Veilchen, ausgeprägte mineralische Note, Grafit, verführerische, reife, dunkle Früchte
Körper	Aromatischer, sehr langer und stoffiger Auftakt, feingliedrige Säure, geschliffene Tannine, langer Nachhall, dunkle, eingelegte Kirschen
Qualität	Jugendlich im Ausdruck, ein Aromalebenis mit Potenzial