

MONTALCINO, SOLENGO 2016 AL TOP. SUCKLING: “FANTASTIC”.



Montalcino, 26 Aprile 2019

“99 punti su 100 per il Supertuscan di Argiano, Solengo, che in gergo toscano è il grande cinghiale solitario. James Suckling conferma a distanza di due anni il suo giudizio dopo l’assaggio en primeur del Settembre 2017”.

J. Suckling: “Very complex aromas of fresh flowers, blackberries and black licorice follow through to a full body, integrated tannins and a long and linear finish.

Focused and racy. The tannins are so polished. Better in 2022, but already such a joy to try”.

Grande e doppia la soddisfazione del produttore perché l'annata che ha incantato è la 2016, il primo Solengo dell'era moderna di Argiano. Bernardino Sani (CEO): " *E' una notizia meravigliosa, una grande gioia, per me e per la mia squadra. La 2016 di Solengo è la prima annata fatta tutta nell'era moderna di Argiano, affinata nelle botti scelte da noi con le nostre idee, nella nostra cantina, con questo team. Il lavoro in vigna si vede dopo qualche anno: questo riconoscimento è il miglior incoraggiamento che si potesse desiderare. Voglio ringraziare tutta la mia squadra: per fare un vino importante come Solengo ci vogliono persone speciali, persone come loro*".

SOLENGO IGT (Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot, Sangiovese)

Produttore: Argiano - **Luogo di produzione e imbottigliamento:** Montalcino

Winemaker: Bernardino Sani - **Padre nobile:** Giacomo Tachis

Caratteristiche organolettiche: Colore rubino molto intenso e ricco. Naso ben delineato con frutti rossi e neri, violette, rose con sfumature di tabacco e tocchi di grafite. Bocca piena, avvolgente con tannini estremamente fini ed integrati ed una persistenza definita e lunga.

SOLENGO – Argiano - S. Angelo in Colle - 53024 Montalcino (SI)

Tel. +39 0577 844037 -Fax +39 0577 844210 - email: argiano@argiano.net