



SOLENGO IGT

IL GRANDE SUPERTUSCAN, FIERO E SOLITARIO COME UN SELVATICO NEL SUO TERRITORIO.

Questo eccezionale vino rosso 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: Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot e Syrah. È il frutto della "creazione" dell'ex enologo di fama mondiale Giacomo Tachis che adesso prosegue nel lavoro della squadra di Argiano.

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, il vino ha una straordinaria capacità di invecchiamento.

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 e Petit Verdot necessitano di un po' più di tempo per esprimere a pieno la propria personalità attraverso una maturazione più tardiva. Le quattro 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), e anche l'affinamento in legno avvengono in barriques francesi da 225 lt nuove. Quando il vino avrà raggiunto il massimo della sua potenzialità viene assemblato il blend finale

composto da Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot e Syrah, dopo di che sarà imbottigliato senza filtrazione, di conseguenza, potrà presentare quell'innocuo sedimento che è il segno di un vino naturale di alta qualità.