Argiano 2018 sulla vetta del vino mondiale

scritto da Redazione Wine Meridian | 15 Novembre 2023



Il **Brunello di Montalcino Argiano 2018** della tenuta di Argiano situata a sud-ovest di Montalcino è stato giudicato **miglior vino del 2023** dall'annuale classifica di **Wine Spectator**, che stila la lista dei migliori 100 vini al mondo. "Per la sua tradizionale espressione del Brunello, la sua qualità e il suo valore, l'Argiano Brunello di Montalcino 2018 non è solo una rappresentazione di spicco della regione, ma è il nostro Vino dell'Anno" queste le parole di Bruce Sanderson Senior editor della rivista americana, considerata da oltre trent'anni la bibbia del vino a livello mondiale, per il conferimento di questa ambito riconoscimento.

La storia di Argiano, da più di 500 anni, s'intreccia con

quella di Montalcino. Testimonianza del legame storico con questo straordinario territorio è Villa Bell'Aria, l'edificio cinquecentesco che domina la tenuta e che rappresenta l'ultima villa rinascimentale nel comune di Montalcino. Nel corso dei secoli è passata di proprietà fra le varie famiglie nobiliari di origine senese qui succedutesi, fino ad arrivare all'800 e alla conduzione di Ersilia Caetani Lovatelli che fece conoscere i vini di Argiano nei migliori salotti dell'epoca. Nel 2013, l'azienda passa alla **famiglia brasiliana Esteves**, appassionata di Rinascimento toscano e amante di Montalcino e dei suoi vini. A guidare Argiano è **Bernardino Sani**, in qualità di amministratore delegato ed enologo, in azienda dal 2012. Dal 2014, assieme all'agronomo **Francesco Monari**, Sani avvia un progetto di investimenti e ristrutturazione produttiva, incentrata in particolare sui vigneti e sul Sangiovese. **Identità, Tradizione ed Equilibrio**: sono queste le parole chiave che descrivono al meglio la filosofia di Argiano. L'Identità: legame con Montalcino e con i micro-terroir aziendali, con la produzione vini di grande struttura, profondi e longevi. La Tradizione: vinificazioni rispettose dell'uva di partenza e uso mai invasivo dei legni. L'Equilibrio: valorizzare tutta l'eleganza di cui è capace il Sangiovese Grosso in questi luoghi. Argiano produce Rosso di Montalcino D.O.C. e Brunello di Montalcino D.O.C.G. senza compromessi, rispettando il carattere più nobile del Sangiovese. Il Brunello di Montalcino, in particolare, è prodotto da vigne che vanno dai 25 ai 50 anni, caratterizzate principalmente da suoli marnosi; viene invecchiato in botti di rovere di Slavonia per almeno due anni, e poi affinato per lungo tempo in bottiglia prima dell'immissione sul mercato.

"Dopo dieci anni di duro lavoro, partito in vigna con un progetto di micro-mappatura dei vigneti e proseguito in cantina con un forte lavoro qualitativo volto a fare vini espressione di un territorio, che è culminato anche con il restauro della Villa Argiano riportata agli antichi splendori, siamo orgogliosissimi di questo riconoscimento" spiega

Bernardino Sani Amministratore Delegato di Argiano che conclude affermando “È la vetta di un traguardo per tutto il territorio”.