LICATA

FICHE DE VIN

| | |
|---|---|
| **Nom** | Grappa di Brunello Rennina |
| **Producteur** | Pieve Santa Restituta - Gaja |
| **Alcohol percentage** | 45,00% vol |
| **Description** | En 1994, le viticulteur le plus connu et le plus célèbre d'Italie, Angelo Gaja, achète son premier domaine en Toscane : Pieve Santa Restituta. Situé à Montalcino, il porte le nom de l'église voisine. Le domaine possède 27 ha de vignobles dont sont issus 3 Brunello di Montalcino. Le premier est un assemblage de quatre vignobles différents totalisant 16 ha d'une terre argilo-calcaire. Produit pour la première fois en 2005, il est le plus récent de la gamme. Le deuxième, le 'Rennina', provient de trois vignobles qui représentent ensemble 10 ha. Les pieds de vigne ont 30 ans d'âge et sont donc un peu plus vieux que ceux dont le premier vin est issu.<br><br>Le troisième et aussi le meilleur est le 'Sugarille', un cru du vignoble du même nom qui couvre 4,5 ha d'une terre principalement argilo-limoneuse, avec des cailloux. Les pieds de vigne ont 20 ans, même si on retrouve trace de ce vignoble dès 1547, dans les archives de l'église Santa Restituta ! Un vin de classe élevé d'abord 12 mois en barriques françaises, puis 12 mois dans de grands fûts (botti) de trente ans d'âge.<br><br>La Grappa di Brunello Rennina a une couleur lulineuse et des arômes floraux délicats au carcatère féminin. Sa structure riche respecte la trame aromatique, avec de profondes notes florales. Concentration exellente et finale légèrement poivrée. |
| **Vinification** | La distillation du marc est faite dans un alambic de type discontinu, qui utilise le système de bain-marie. |
| **Fermeture de bouteille** | bouchon en liège |
| **Analytique** | Alc.: 45 % vol |






**+32 (0)11 22 20 37** · info@licata.be · www.licata.be · info@licata.be · **www.licata.be**

**Heures d'ouverture de notre magasin**

**Lun - ven:** 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9u00 - 12u30