LICATA

FICHE DE VIN

| | |
|---|---|
| **Nom** | Brunello di Montalcino Annata |
| **Millésime** | 2014 |
| **Potentiel de garde** | Jusque fin 2024 |
| **Producteur** | Ciacci Piccolomini d Aragona |
| **Style de vin** | moyennement  rond, moyennement intense , sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, subtilement minéral, tanins délicats, acidité marquée |
| **Appellation** | DOCG Brunello di Montalcino |
| **Cépages** | 100% sangiovese grosso |
| **Alcohol percentage** | 14,00% vol |
| **Description** | L'imposant palazzo XVIIe siècle où Guiseppe Bianchini a vinifié, jusqu'il y a quelques années, les vins Ciacci Piccolomini d'Aragona est installé à Castelnuovo dell'Abate. Aujourd'hui, les vins sont produits et embouteillés dans de toutes nouvelles installations à l'extérieur du village. Le coureur cycliste Paulo Bianchini a échangé son vélo contre l'héritage de son père et supervise les prestations de son peloton de vins.<br><br>L'entrée de gamme est un Rosso IGP Toscana sapide. Deux DOC Sant'Antimos occupent l'échelon suivant : 'Ateo', un assemblage de cabernet sauvignon et de merlot et 'Fabius', un pur syrah. Le Rosso di Montalcino arrive en prélude des bouteilles prestigieuses. Chaque année, deux brunello sont commercialisés : le brunello ordinaire est un assemblage de différents vignobles et le brunello Pianrosso est un cru. Les meilleures années, on produit encore un Brunello di Montalcino Riserva, le top absolu de l'assortiment.<br><br>Le Brunello di Montalcino Annata a une couleur légère rouge rubis. Les arômes sont intensément fruités et floraux. Touches épicées. La bouche est souple, chaude et ronde. La finale est fruitée. |
| **Servir sur** | viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard…), gibier |
| **Origine** | Montalcino Sud (Castelnuovo dell'Abate), vignobles de 16 ha à 240-360m d'altitude. Sélection des meilleurs raisins. |
| **Rendement** | Maximum 6.000 kg/ha |
| **Vendange** | Octobre |
| **Vinification** | Fermentation en cuves inox et cuves en béton. 3 ans de maturation en foudres slovènes. 4 mois de bouteille. |
| **Fermeture de bouteille** | bouchon en liège |
| **Elevage** | 36 mois en foudres slovènes. |
| **Analytique** | Alc.: 14 % vol. |
| **Production** | 39.000 bouteilles 0,75 |
| **Recensentscores** | Robert Parker: 92<br>James Suckling: 92<br>Ian D'Agata: 90 |