LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Brunello di Montalcino Rennina
Millésime	2013
Potentiel de garde	Jusque fin 2033
Producteur	Pieve Santa Restituta - Gaja
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, bouche clairement boisée, belle minéralité, tanins délicats, acidité bien intégrée
Appellation	DOCG Brunello di Montalcino
Cépages	100% sangiovese
Alcohol percentage	14,00% 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. 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. Un vin au nez superbe, sur la cerise, son Le Brunello di Montalcino Rennina a une couleur intense et un nez aux arômes de fruits des bois, de fleurs et d'épices, avec des touches de chocolat et de cuir. La bouche est savoureuse, aux tannins concentrés et soyeux, au beau volume. Equilibré, élégant, il crée une sensation de caresse et se termine par une superbe finale.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard…), gibier
Origine	Le Brunello Rennina provient de trois vignobles non contigus formant un ensemble d'environ 10 ha. La composition du sol est essentiellement argilo-calcaire. Les vignes ont environ 30 ans.
Vinification	Chaque vignoble est vinifié séparément et fermenté en acier inoxydable environ 3 semaines. Après avoir été élevés séparément en fûts de chêne pendant vingt mois, les différents vignobles sont assemblés, ils continuent l'élevage de 20 mois en foudre. Le premier millésime produit par Gaja est 1994.
Elevage	20 mois en barriques et 20 mois en foudres
Recensentscores	Robert Parker: 95 James Suckling, JamesSuckling.com: 94 Ian D'Agata, Vinous: 92