LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Brunello di Montalcino Riserva 'Madonna delle Grazie'
Millésime	2013
Potentiel de garde	Jusque fin 2038
Producteur	Il Marroneto
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, riche en tanins, acidité bien intégrée
Appellation	DOCG Brunello di Montalcino
Cépages	100% sangiovese grosso
Alcohol percentage	99,99% vol
Description	Les incroyables Brunello di Montalcino de Il Marroneto, sont élaborés depuis 40 ans par la famille Mori sur des parcelles magnifiques de Sangiovese plantées en 1975 par Giuseppe Mori et situées sur les pentes au nord de Montalcino à près de 350 m d'altitude, là où le terroir permet d'élaborer les vins les plus élégants et les plus aromatiques de la région. La famille Mori a commencé à vinifier dans un bâtiment datant de 1246 dans un ancien séchoir à marrons, d'où le nom du domaine, au bord de la Chapelle « Madonna delle Grazie » datant du 12ème siècle. Les 6Ha du domaine sont plantés de Sangiovese sur des sols de sables de mer riches en minerais. Chaque pied de vigne dispose de 3,6 m2 afin de favoriser le développement de ses racines. La culture de la vigne est menée dans un esprit de culture naturelle avec des faibles rendements, basée sur une intervention minimaliste et traditionnelle, sans aucun pesticide ni herbicide. Les merveilleux Brunello di Montalcino de Il Marroneto sont élaborés selon la méthode traditionnelle dans des cuves bois de l'Allier et de Slavonie. Ce sont des vins élégants, nobles, remarquables, riches en arômes et intenses. Des grands vins d'émotion. Le Brunello Riserva Madonna delle grazie a une couleur rouge grenat intense. Le nez dévoile des parfums de rose, d'iris, d'herbes aromatiques et de baies parfumées se mêlent à un soupçon de cuir neuf. C'est un Brunello de style classique et concentré, élégant et structuré, qui offre des saveurs de cerise noire, de compote de framboise, de tabac et de thé noir. Il est toujours jeune, austère, avec des tanins nobles et tendus et une acidité vibrante qui confère des tensions et une structure apte au vieillissement.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, gibier
Origine	Montalcino - exposition nord - sol : sable de mer, minéral - 400m d'altitude
Vinification	Vinification en fûts de chêne complètement fermés pendant deux jours. La température monte à 30° en 5 jours environ. La fermentation dure environ 20-22 jours. Le vin mûrit ensuite pendant 53 mois en grands foudres de 25 hl et encore 10 mois en bouteille.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	53 mois en grands foudres de 25 hl et 10 mois en bouteille.
Production	1.700 bouteilles 1.50
Recensentscores	Robert Parker: 99 Ian D'Agata: 95