LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Brunello di Montalcino Riserva
Millésime	2012
Potentiel de garde	Jusque fin 2036
Producteur	Gianni Brunelli - Le Chiuse di Sotto
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, bouche clairement boisée, plutôt minéral, tanins puissants, acidité bien intégrée
Appellation	DOCG Brunello di Montalcino
Cépages	100% sangiovese grosso
Alcohol percentage	14,00% vol
Description	En 1987, Gianni Brunelli réalise le rêve de toute sa famille et achète le domaine Le Chiuse di Sotto au nord de Montalcino. Autrefois, ce domaine était la propriété de son père qui y a travaillé pendant de longues années mais finit par le vendre. En 1997, il achète avec son épouse Laura, d'autres vignobles et une résidence situés à Podernovone, sur le versant sud de Montalcino. Ce qui lui permet de réaliser, d'année en année, l'assemblage parfait composé de fruits 'du nord' et de fruits 'du sud'. Aujourd'hui, le domaine se compose de 15 ha, dont 5,5 ha de vignes et le reste d'oliviers (il produit aussi sa propre huile d'olive). Des 5,5 ha de vignobles, 4 ha sont consacrés au Brunello di Montalcino et le reste sert de base au Rosso di Montalcino. Le domaine vinifie trois vins rouges différents : un Rosso di Montalcino, un Brunello di Montalcino et les meilleures années, encore un Brunello Riserva. Gianni est malheureusement décédé le 16 novembre 2008 à l'âge de 61 ans. Son épouse Laura continue à gérer le domaine avec le même enthousiasme et le même brio. Le Brunello di Montalcino Riserva a une couleur brillante rouge rubis et un nez aux arômes de roses, de baies noires et de terre. L'attaque est pleine et les tannins veloutés. L'équilibre entre puissance et élégance est très beau. La finale est très longu
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard…), gibier
Origine	Vignoble 'Podernovone' planté en 1997 à 350m d'altitude, exposition sud-ouest. Vignoble 'Canalicchio' planté en 1989 à 200m d'altitude, exposition sud-ouest. Sol argilo-calcaire.
Rendement	4.500 pieds/ha
Vendange	Mi octobre
Vinification	Macération en fermentation en cuves inox à température constante de 33°C pendant 22 jours. 36 mois de maturation en foudres de bois de 20 hl.
Elevage	30 mois en foudres de bois de 20 hl.
Analytique	Alc. 14,00% vol - Acidité 5,83 gr/l - Sucres 1,67 gr/l - Poly. tot. 3660 mg/l
Production	20.000 bouteilles
Recensentscores	Ian D'Agata, Vinous: 95