LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Brunello di Montalcino Riserva
Millésime	2013
Potentiel de garde	Jusque fin 2033
Producteur	Fuligni
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	Au début du XXe siècle, la famille Fuligni habite encore la Maremme, sur la côte sud de la Toscane. Pour échapper à la malaria, elle s'installe à Montalcino où elle achète, en 1923, le domaine Cottimelli de Gontrano Biondi Santi, qui porte le nom de l'ancien couvent du XVIe siècle. Dans cette région, on produit depuis toujours le Brunello. Fuligni fait encore l'acquisition d'un palazzo du XVIIIe siècle avec de superbes caves voûtées, au centre de Montalcino. En 1971, après le décès de son père, Maria Flora Fuligni reprend le domaine. Alors qu'autrefois, le vin produit était uniquement destiné à la famille et aux amis, elle commence dès 1975 à mettre le brunello en bouteilles et à le vendre. En tout, elle exploite 12 ha de vignobles dont 10 ha destinés au Brunello di Montalcino et 2 ha de Rosso di Montalcino. Le brunello mûrit d'abord 4 mois dans de grandes barriques (500-750 l) pour fixer la couleur et ensuite encore 2,5 ans dans des foudres de chêne slovène. Le Riserva, complexe et élégant, n'est produit que les grandes années et vieillit un an de plus en fûts. Le Brunello di Montalcino Riserva a une couleur brillante rouge rubis et un nez aux arômes magnifiques de roses, de baies noires et une note de terre mouillée. Approche pleine, tannins veloutés. Equilibre parfait entre puissance et élégance. Finale très longue.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard…)
Origine	Montalcino Nord, différents vignobles à une altitude de 380 à 450m, orientation sud et est. Sol de marne et d'argile. Selection des meilleurs raisins des plus vieilles parcelles
Rendement	5.000 kg/ha
Vendange	Début octobre
Vinification	Fermentation alccolique et macération à température contrôlée pendant 25 à 30 jours. Le vin mûrit ensuite pour moitié en barriques barriques (50% neuves, 50% 2ème passage) et pour moitié en foudres de +/- grande taille. Le vin repose encore 6 mois en bouteille avant d'être commercialisé.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	36 mois, une moitié en barriques françaises (50% neuves, 50% 2ème passage) et l'autre moitié en foudres de +/- grande taille
Analytique	Alc: 14% vol
Production	12.000 bouteilles 0,75
Recensentscores	James Suckling: 96 Robert Parker: 95 Ian D'Agata: 94