LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Brunello di Montalcino Sugarille
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, riche en tanins, 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. Le Brunello di Montalcino Sugarille a une couleur intense et profonde. Le nez est riche d'arômes de fruits mûrs (prunes et cerises), de violettes et de senteurs de clou de girofle et de tabac. La bouche possède une structure élégante avec des tannins toutefois bien présents. Un vin de garde par excellence.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard…), gibier
Origine	Le vignoble de Sugarille s'étend sur 4.5 ha, il est principalement argilo-calcaire avec présence de marnes. Les vignes ont une vingtaine d'années. Ce vignoble apparaît pour la première fois dans l'inventaire des propriétés de Pieve Santa Restituta en 1547.
Vinification	Fermentation et macération en cuves inox pendant environ trois semaines. Après un élevage en fûts de chêne pendant vingt mois, Sugarille continue l'élevage de 20 mois en foudres. Le premier millésime produit par Gaja est 1995.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	20 mois en barriques et 20 mois en foudres
Recensentscores	Ian D'Agata, Vinous: 95 Robert Parker: 94 James Suckling, JamesSuckling.com: 94