LICATA

FICHE DE VIN

| | |
|---|---|
| **Nom** | Brunello di Montalcino |
| **Millésime** | 2012 |
| **Potentiel de garde** | Jusque fin 2036 |
| **Producteur** | Fuligni |
| **Style de vin** | rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, plutôt minéral, tanins délicats, acidité bien intégrée |
| **Appellation** | DOCG Brunello di Montalcino |
| **Cépages** | 100% sangiovese grosso |
| **Alcohol percentage** | 13,50% 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.<br><br>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.<br><br>Le Brunello di Montalcino a une couleur rouge grenat. Nez complexe dominé par des arômes de baies rouges et noires, de framboises et par des notes minérales. Bouche pleine, tannins fins mais bien présents. Encore très concentré et serré, mais promis à un grand avenir. |
| **Servir sur** | viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard…), gibier |
| **Origine** | Montalcino Nord, différents vignobles à une altitude de 380 à 450m, orientation est et sud. Sous-sol de marne et d'argile |
| **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. |
| **Elevage** | 30 mois, une moitié en barriques françaises (50% neuves, 50% 2ème passage) et l'autre moitié en foudres de +/- grande taille |
| **Analytique** | Alc: 14,5% vol |
| **Production** | 17.000 bouteilles 0,75 |