LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Brunello di Montalcino
Millésime	2014
Potentiel de garde	Jusque fin 2026
Producteur	Pieve Santa Restituta - Gaja
Style de vin	rond, moyennement intense , sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, riche en tanins, acidité marquée
Appellation	DOCG Brunello di Montalcino
Cépages	100% sangiovese
Alcohol percentage	99,99% 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 possède une couleur rubis intense aux reflets grenat et se distingue par son élégance, sa puissance, son harmonie et ses parfums racés de sous-bois, vanille boisée, petits fruits noirs et confiture de fruits rouges.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard…), gibier
Origine	Quatre vignobles différents pour une superficie totale de 16 ha. Terrain argilo-calcaire. Les vignes ont une vingtaine d'années.
Vinification	Chaque vignoble fermente séparément en cuves inox pendant trois semaines. Le vin est assemblé après la malolactique. Le vin s'affine ensuite 24 mois en grands foudres de 500 litres suivis de 12 mois en 'botte'.
Elevage	24 mois en foudres de 500 litres et 12 mois en 'botte'