LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Brunello di Montalcino
Millésime	2014
Potentiel de garde	Jusque fin 2026
Producteur	Gianni Brunelli - Le Chiuse di Sotto
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, tanins délicats, acidité marquée
Appellation	DOCG Brunello di Montalcino
Cépages	100% sangiovese grosso
Alcohol percentage	14,50% 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 a une couleur rouge rubis intense aux reflets grenat. Nez typique sur des notes de griottes. La bouche est intense et puissante, marquée par la caractère du Sangiovese.
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. 30 mois de maturation en foudres de bois de 20 hl.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
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	13.000 bouteilles
Recensentscores	Robert Parker: 92 James Suckling: 91 Ian D'Agata: 90