LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Brunello di Montalcino
Millésime	2014
Potentiel de garde	Jusque fin 2034
Producteur	Il Marroneto
Style de vin	moyennement rond, puissant, sec, délicieusement 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	Les incroyables Brunello di Montalcino de Il Marroneto, sont élaborés depuis 40 ans par la famille Mori sur des parcelles magnifiques de Sangiovese plantées en 1975 par Giuseppe Mori et situées sur les pentes au nord de Montalcino à près de 350 m d'altitude, là où le terroir permet d'élaborer les vins les plus élégants et les plus aromatiques de la région. La famille Mori a commencé à vinifier dans un bâtiment datant de 1246 dans un ancien séchoir à marrons, d'où le nom du domaine, au bord de la Chapelle « Madonna delle Grazie » datant du 12ème siècle. Les 6Ha du domaine sont plantés de Sangiovese sur des sols de sables de mer riches en minerais. Chaque pied de vigne dispose de 3,6 m2 afin de favoriser le développement de ses racines. La culture de la vigne est menée dans un esprit de culture naturelle avec des faibles rendements, basée sur une intervention minimaliste et traditionnelle, sans aucun pesticide ni herbicide. Les merveilleux Brunello di Montalcino de Il Marroneto sont élaborés selon la méthode traditionnelle dans des cuves bois de l'Allier et de Slavonie. Ce sont des vins élégants, nobles, remarquables, riches en arômes et intenses. Des grands vins d'émotion. Le Brunello di Montalcino a une couleur rouge grenat très lumineuse. Le nez dévoile des notes de bois nobles, de fruit mûr, de réglisse et d'herbes aromatiques. La bouche est d'une grande élégance, raffinée même, sans pour autant perdre en structure et en intensité. Très longue finale.
Servir sur	pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, plats épicés, volaille sans sauce, volaille avec de la sauce, viande blanche sans sauce, viande blanche avec de la sauce, viande rouge avec de la sauce
Origine	Montalcino - exposition nord - sol : sable de mer, minéral - 400m d'altitude
Vinification	Vinification en cuves inox avec remontage continu pendant les deux premiers jours. La température monte à 33-34° en 5-6h. La fermentation dure environ 11-12 jours. Le vin mûrit ensuite pendant 39 mois en grands foudres de 25 hl et encore 10 mois en bouteille.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	39 mois en grands foudres de 25 hl et 10 mois en bouteille
Production	16.000 bouteilles 0,75