LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Rosso di Montalcino 'Ginestreto'
Millésime	2017
Potentiel de garde	Jusque fin 2023
Producteur	Fuligni
Style de vin	léger, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, très épicé, notes boisées subtiles, plutôt minéral, tanins délicats, acidité bien intégrée
Appellation	DOP Rosso di Montalcino
Cépages	100% sangiovese grosso
Alcohol percentage	99,99% 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. 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. Le Rosso di Montalcino 'Ginestreto' a une couleur rouge cerise et un nez aux arômes de framboises, de cerises et de fleurs. Structure moyenne, tannins fins et sublime fruité. Finale florale.
Origine	Montalcino Nord, vignoble Ginestreto, à 400m d'altitude, orientation est. Sous-sol d'argile et de marne.
Rendement	5.500 kg/ha
Vendange	Fin septembre, récolte manuelle
Vinification	Vinification classique. Maturation de 6 mois en tonneaux français
Elevage	6 mois en tonneaux français
Analytique	Alc. 13,5% vol.
Production	10.000 bouteilles 0,75