LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Rosso di Montalcino Ignaccio
Millésime	2017
Potentiel de garde	Jusque fin 2025
Producteur	Il Marroneto
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, très épicé, notes boisées subtiles, belle minéralité, tanins délicats, acidité bien intégrée
Appellation	DOP Rosso 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 Rosso di Montalcino Ignaccio a une couleur rouge rubis brillante et intense. Le nez dévoile des arômes floraux élégants, des notes de cerises et de petits fruits rouges, des senteurs épices, de tabac, de bois noble, avec un côté balsamique. La bouche est bien structurée, avec un beau fruit juteux. Les tannins sont bien intégrés et la finale est longue et fraîche.
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 20/22 jours. Le vin mûrit ensuite pendant 22 mois en grands foudres de 25 hl et encore 6 mois en bouteille.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	22 mois en grands foudres de 25 hl
Production	7.000 bouteilles 0,75