LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Rosso di Montalcino
Millésime	2017
Potentiel de garde	Jusque fin 2026
Producteur	Gianni Brunelli - Le Chiuse di Sotto
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	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 Rosso di Montalcino a une couleur rouge rubis intense. Le nez est délicat et fruité sur des notes de griottes. La bouche est souple et fruitée, avec une belle fraicheur.
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	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 - 60 ql/ha
Vendange	mi spetembre
Vinification	Macération en fermentation en cuves inox à température constante de 28°C pendant 12 jours. 8 mois de maturation en foudres de bois de 30 hl.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	8 mois en foudres de bois de 30 hl
Analytique	Alc. 13,50% vol. - Ac. 5,25 gr/l - Sucres 1,87 gr/l - Polyph. tot. 2701 mgr/l
Production	13.000 bouteilles
Recensentscores	Robert Parker: 89