

# LICATA

FICHE D'ARTICLE

<b>Nom</b>	Brunello di Montalcino Annata
<b>Millésime</b>	2019
<b>Potentiel de garde</b>	Jusqu'à fin 2029
<b>Producteur</b>	Ciacci Piccolomini d'Aragona
<b>Style de vin</b>	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, subtilement minéral, tanins délicats, acidité marquée
<b>Appellation</b>	DOCG Brunello di Montalcino
<b>Cépages</b>	100% sangiovese grosso
<b>Description</b>	<p>L'imposant palazzo XVIIe siècle où Guiseppe Bianchini a vinifié, jusqu'il y a quelques années, les vins Ciacci Piccolomini d'Aragona est installé à Castelnuovo dell'Abate. Aujourd'hui, les vins sont produits et embouteillés dans de toutes nouvelles installations à l'extérieur du village. Le coureur cycliste Paulo Bianchini a échangé son vélo contre l'héritage de son père et supervise les prestations de son peloton de vins.</p> <p>L'entrée de gamme est un Rosso IGP Toscana sapide. Deux DOC Sant'Antimos occupent l'échelon suivant : 'Ateo', un assemblage de cabernet sauvignon et de merlot et 'Fabius', un pur syrah. Le Rosso di Montalcino arrive en prélude des bouteilles prestigieuses. Chaque année, deux brunello sont commercialisés : le brunello ordinaire est un assemblage de différents vignobles et le brunello Pianrosso est un cru. Les meilleures années, on produit encore un Brunello di Montalcino Riserva, le top absolu de l'assortiment.</p> <p>Le Brunello di Montalcino Annata est l'entrée de gamme de ce producteur fascinant et a une couleur légère rouge rubis. Les arômes sont intensément fruités et floraux avec notes de pomme de grenat et orange rouge. Les arômes sont très fruités.</p>
<b>Servir sur</b>	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard...), gibier
<b>Origine</b>	Montalcino Sud (Castelnuovo dell'Abate), vignobles de 16 ha à 240-360m d'altitude. Sélection des meilleurs raisins.
<b>Rendement</b>	Maximum 6.000 kg/ha.
<b>Vendange</b>	Octobre.
<b>Vinification</b>	Fermentation en cuves inox et cuves en béton. 3 ans de maturation en foudres slovènes. 4 mois de bouteille.
<b>Fermeture de bouteille</b>	diam
<b>Elevage</b>	36 mois en foudres slovoniens.
<b>Production</b>	39.000 bouteilles 0,75
<b>Notes des critiques</b>	Gardini Notes: 97 Monica Larner, robertparker.com: 95 jamesuckling.com: 94 Decanter: 92



nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 Vr 9u00 - 17u00 Za 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)