

LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Brunello di Montalcino 'Madonna delle Grazie'
Millésime	2017
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2042
Producteur	Il Marroneto
Style de vin	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

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 Madonna delle Grazie a une couleur rouge grenat intense. Le nez dévoile des arômes de fruit mûr, de menthe, de réglisse et de café amer. La bouche est importante, de grand caractère avec une très belle sapidité, notes balsamiques, veloutée. La finale vous emmène dans une autre dimension. Grandiose !

Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, volaille sauvage (canard...), gibier
Origine	Montalcino - exposition nord - sol : sable de mer, minéral - 400m d'altitude.
Vinification	Vinification en fûts de chêne complètement fermés pendant deux jours. La température monte à 30° en 5 jours environ. La fermentation dure environ 20-22 jours. Le vin mûrit ensuite pendant 41 mois en grands foudres de 25 hl et encore 10 mois en bouteille.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	41 mois en grands foudres de 25 hl et 10 mois en bouteille.
Production	6.000 bouteilles 0,75
Notes des critiques	robertparker.com: 98 Decanter: 95



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)