LICATA

FICHE D'ARTICLE



Nom	Brunello di Montalcino 'Madonna Delle Grazie'
Millésime	2022
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2047
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
Pourcentage d'alcool	13,50% 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. Ce 'Grand Cru' Brunello Madonna delle Grazie présente une couleur rouge grenat intense et des arômes délicats de roses, violettes et baies. En bouche, il est élégant avec une belle structure, légèrement fermée au début, ce qui suggère qu'il a besoin de plus de temps en bouteille pour se dévoiler pleinement. Un véritable chef-d'œuvre qui impressionne du début à la fin.
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.
Elevage	24 mois en grands foudres de 25 hl.
Analytique	Extrait sec : 31,25 g/l - acidité totale : 5,89 g/l - sucres résiduels : 1,41 g/l - sulfites : 46 mg/l - pH : 3,42