LICATA

FICHE D'ARTICLE



Nom	Brunello di Montalcino Rennina
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2030
Producteur	Pieve Santa Restituta - Gaja
Style de vin	rond, moyennement intense, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, riche en tanins, acidité marquée
Appellation	DOCG Brunello di Montalcino
Cépages	100% sangiovese
Pourcentage d'alcool	14,50% vol
Description	En 1994, le viticulteur le plus connu et le plus célèbre d'Italie, Angelo Gaja, achète son premier domaine en Toscane : Pieve Santa Restituta. Situé à Montalcino, il porte le nom de l'église voisine. Le domaine possède 27 ha de vignobles dont sont issus 3 Brunello di Montalcino. Le premier est un assemblage de quatre vignobles différents totalisant 16 ha d'une terre argilo-calcaire. Produit pour la première fois en 2005, il est le plus récent de la gamme. Le deuxième, le 'Rennina', provient de trois vignobles qui représentent ensemble 10 ha. Les pieds de vigne ont 30 ans d'âge et sont donc un peu plus vieux que ceux dont le premier vin est issu. Le troisième et aussi le meilleur est le 'Sugarille', un cru du vignoble du même nom qui couvre 4,5 ha d'une terre principalement argilo-limoneuse, avec des cailloux. Les pieds de vigne ont 20 ans, même si on retrouve trace de ce vignoble dès 1547, dans les archives de l'église Santa Restituta ! Un vin de classe élevé d'abord 12 mois en barriques françaises, puis 12 mois dans de grands fûts (botti) de trente ans d'âge. Un vin au nez superbe, sur la cerise, Le Brunello di Montalcino Rennina a une couleur intense et un nez aux arômes de fruits des bois, de fleurs et d'épices, avec des touches de chocolat et de cuir. La bouche est savoureuse, aux tannins concentrés et soyeux.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard…), gibier
Origine	Quatre vignobles différents pour une superficie totale de 16 ha. Terrain argilo-calcaire. Les vignes ont une vingtaine d'années.
Vinification	Chaque vignoble fermente séparément en cuves inox pendant trois semaines. Le vin est assemblé après la malolactique. Le vin s'affine ensuite 24 mois en grands foudres de 500 litres suivis de 12 mois en 'botte'.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	24 mois en foudres de 500 litres et 12 mois en 'botte'.
Notes des critiques	jamessuckling.com: 96 Eric Guido, Vinous: 94 Bruce Sanderson, Wine Spectator: 94 Monica Larner, robertparker.com: 94



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)