

FICHE D'ARTICLE

| | |
|---------------------------|--|
| Nom | Brunello di Montalcino Riserva |
| Millésime | 2012 |
| Producteur | Gianni Brunelli - Le Chiusse di Sotto |
| Style de vin | rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, bouche clairement boisée, plutôt minéral, tanins puissants, acidité bien intégrée |
| Appellation | DOCG Brunello di Montalcino |
| Cépages | 100% sangiovese grosso |
| Description | <p>En 1987, Gianni Brunelli réalise le rêve de toute sa famille et achète le domaine Le Chiusse 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).</p> <p>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.</p> <p>Le Brunello di Montalcino Riserva a une couleur brillante rouge rubis et un nez aux arômes de roses, de baies noires et de terre. L'attaque est pleine et les tannins veloutés. L'équilibre entre puissance et élégance est très beau. La finale est très longue.</p> |
| Servir sur | viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard...), gibier |
| 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 |
| Vendange | Mi octobre |
| Vinification | Macération en fermentation en cuves inox à température constante de 33°C pendant 22 jours. 36 mois de maturation en foudres de bois de 20 hl. |
| Elevage | 30 mois en foudres de bois de 20 hl. |
| Analytique | Alc. 14,00% vol - Acidité 5,83 gr/l - Sucres 1,67 gr/l - Poly. tot. 3660 mg/l |
| Production | 20.000 bouteilles |
| Potentiel de garde | Jusque fin 2036 |
| Recensmentscores | Ian D'Agata, Vinous: 95 Robert Parker: 94 |

