

Nom	Brunello di Montalcino Riserva
Millésime	2019
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2039
Producteur	Gianni Brunelli - Le Chiuse di Sotto
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, bouche clairement boisée, plutôt minéral, riche en tanins, acidité bien intégrée
Appellation	DOCG Brunello di Montalcino
Cépages	100% sangiovese grosso
Pourcentage d'alcool	14,00% vol
Description	En 1987, Gianni Brunelli réalise le rêve de toute sa famille et achète le domaine Le Chiuse 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). 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. Un joyau de Brunello di Montalcino Riserva, avec une couleur rubis brillante et un bouquet raffiné de cerises noires, de mûres et d'épices telles que le cumin et la cardamome. L'attaque est ample, avec des tanins nobles et une acidité rafraîchissante qui offrent un bel équilibre entre puissance et élégance. La finale est longue et raffinée, témoignant du potentiel et de la complexité du vin. Cette Riserva suit les traces de la vendange 2016, avec la même profondeur impressionnante et harmonie.
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.
Vendange	Mi-octobre.
Vinification	Macération en fermentation en cuves inox à température constante de 33°C pendant 22 jours.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	30 mois en fûts de chêne slavonien de 20 hl.
Analytique	Extrait sec : 29,83 g/l - acidité totale : 5,81 g/l - sucres résiduels : 0,50 g/l - sulfites : 78 mg/l - pH : 3,38
Production	3.600 bouteilles
Notes des critiques	jamessuckling.com: 97 robertparker.com: 97 Vinous: 96 Decanter: 95

