LICATA

FICHE D'ARTICLE





Nom	Brunello di Montalcino Riserva
Millésime	2019
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2039
Producteur	Fuligni
Style de vin	rond, puissant, sec, beau 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	15,00% vol
Description	Au début du XXe siècle, la famille Fuligni habite encore la Maremme, sur la côte sud de la Toscane. Pour échapper à la malaria, elle s'installe à Montalcino où elle achète, en 1923, le domaine Cottimelli de Gontrano Biondi Santi, qui porte le nom de l'ancien couvent du XVIe siècle. Dans cette région, on produit depuis toujours le Brunello. Fuligni fait encore l'acquisition d'un palazzo du XVIIIe siècle avec de superbes caves voûtées, au centre de Montalcino. En 1971, après le décès de son père, Maria Flora Fuligni reprend le domaine. Alors qu'autrefois, le vin produit était uniquement destiné à la famille et aux amis, elle commence dès 1975 à mettre le brunello en bouteilles et à le vendre. En tout, elle exploite 12 ha de vignobles dont 10 ha destinés au Brunello di Montalcino et 2 ha de Rosso di Montalcino. Le brunello mûrit d'abord 4 mois dans de grandes barriques (500-750 l) pour fixer la couleur et ensuite encore 2,5 ans dans des foudres de chêne slovène. Le Riserva, complexe et élégant, n'est produit que les grandes années et vieillit un an de plus en fûts. Le Brunello di Montalcino Riserva de Fuligni résulte du meilleur fruit et des meilleures plantes.Le vin présente une couleur rubis éclatante et un bouquet complexe de fruits noirs mûrs, tels que des baies sauvages et des prunes, mêlés à de délicates notes de balsamique, de réglisse, d'herbes et d'épices. En bouche, il est plein et puissant, avec des tanins soyeux. La finale est longue et minérale, avec une touche élégante et presque saline qui vient sublimer le caractère du vin.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard…)
Origine	Montalcino Nord, différents vignobles à une altitude de 380 à 450m, orientation sud et est. Sol de marne et d'argile. Selection des meilleurs raisins des plus vieilles parcelles.
Vendange	Début octobre.
Vinification	Fermentation alccolique et macération à température contrôlée pendant 25 à 30 jours.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	36 mois en foudres de +/- grande taille.
Analytique	Extrait sec total : 30,65 g/l - Acidité totale : 5,79 g/l - Sucre résiduel : 1,11 g/l - Sulfites : 63 mg/l - pH : 3,44
Notes des critiques	Decanter: 98 Vinous: 97 jamessuckling.com: 97 Falstaff: 97 robertparker.com: 95