LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Brunello di Montalcino
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2040
Producteur	Gianni Brunelli - Le Chiuse di Sotto
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, tanins délicats, acidité marquée
Appellation	DOCG Brunello di Montalcino
Cépages	100% sangiovese grosso
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 grand Brunello d'entrée de gamme, ce Gianni Brunelli. Une découverte dans le verre, un monde fascinant d'arômes de fraises, de cérises et de baies noires, En bouche un équilibre remarquable entre la fraîcheur de l'acidité et les tannins fins. Longue finale.
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	Fin septembre.
Vinification	Macération en fermentation en cuves inox à température constante de 32°C pendant 16 jours.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	30 mois en foudres de bois slavoniens de 25 hl.
Analytique	Acidité totale: 5,7 g/l - sucre résiduel: 0,5 g/l
Production	15.720 bouteilles
Notes des critiques	Monica Larner, robertparker.com: 95 jamessuckling.com: 93 Bruce Sanderson, Wine Spectator: 93 Eric Guido, Vinous: 93

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)