

|                           |                                                                                                                                                     |
|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Nom</b>                | Brunello di Montalcino                                                                                                                              |
| <b>Millésime</b>          | 2019                                                                                                                                                |
| <b>Potentiel de garde</b> | Jusqu'à fin 2041                                                                                                                                    |
| <b>Producteur</b>         | Gianni Brunelli - Le Chiuse di Sotto                                                                                                                |
| <b>Style de vin</b>       | moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, tanins délicats, acidité marquée |
| <b>Appellation</b>        | DOCG Brunello di Montalcino                                                                                                                         |
| <b>Cépages</b>            | 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 cerises et de baies noires, En bouche un équilibre remarquable entre la fraîcheur de l'acidité et les tanins fins. Longue finale.

|                               |                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Servir sur</b>             | viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard...), gibier                                                                   |
| <b>Origine</b>                | 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. |
| <b>Rendement</b>              | 4.500 pieds/ha                                                                                                                                                                     |
| <b>Vendange</b>               | Fin septembre.                                                                                                                                                                     |
| <b>Vinification</b>           | Macération en fermentation en cuves inox à température constante de 32°C pendant 16 jours.                                                                                         |
| <b>Fermeture de bouteille</b> | diam                                                                                                                                                                               |
| <b>Elevage</b>                | 30 mois en foudres de bois slovoniens de 25 hl.                                                                                                                                    |
| <b>Analytique</b>             | Acidité totale: 5,7 g/l - sucre résiduel: 0,5 g/l                                                                                                                                  |
| <b>Production</b>             | 15.720 bouteilles                                                                                                                                                                  |
| <b>Notes des critiques</b>    | Decanter: 98<br>Monica Lerner, robertparker.com: 97<br>jamesuckling.com: 95<br>Eric Guido, Vinous: 95                                                                              |



**GIANNI BRUNELLI**  
**BRUNELLO DI**  
**MONTALCINO**  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA E GARANTITA

Imbottigliato all'origine dal  
viticoltore Brunelli Giovanni  
nell' Azienda Le Chiuse di  
Sotto, 320. Montalcino, Italia

**75cl e 14.5%vol.**  
CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULPHITES  
L.02/07 ITALIA