

Nom	Brunello di Montalcino
Millésime	2021
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2043
Producteur	Fuligni
Style de vin	moyennement rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, plutôt minéral, tanins délicats, acidité bien intégrée
Appellation	DOCG Brunello di Montalcino
Cépages	100% sangiovese grosso
Pourcentage d'alcool	13,50% 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. Ce Brunello, d'une élégance et d'une finesse exceptionnelles, présente une couleur rouge grenat. Le nez complexe est dominé par des arômes de fruits noirs, tels que des cassis et des mûres, enrichis de touches épicées. En bouche, il est plein et structuré, avec des tannins fermes mais veloutés et une finale légèrement amère. Les saveurs fruitées et l'acidité fraîche équilibrent parfaitement ce caractère puissant.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard...), gibier
Origine	Montalcino Nord, différents vignobles à une altitude de 380 à 450m, orientation est et sud. Sous-sol de marne et d'argile.
Vendange	Début octobre.
Vinification	Fermentation alcoolique et macération à température contrôlée pendant 25 à 30 jours.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	30 mois, 75% en foudres de chêne et 25% en barriques françaises.
Analytique	Extrait sec : 30,15 g/l - acidité totale : 5,98 g/l - sucre résiduel : 0,89 g/l - sulfites : 77 mg/l - pH : 3,35
Notes des critiques	Falstaff: 100 jamessuckling.com: 99 IWineReview: 97 robertparker.com: 96 Alessandra Piubello, Decanter: 95 Eric Guido, Vinous: 95

