LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Ignaccio Rosso Di Montalcino
Millésime	2024
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2032
Producteur	Il Marroneto
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, très épicé, notes boisées subtiles, belle minéralité, tanins délicats, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Rosso di Montalcino
Cépages	100% sangiovese grosso
Pourcentage d'alcool	13,00% vol
Description	Les incroyables Brunello di Montalcino de Il Marroneto, sont élaborés depuis 40 ans par la famille Mori sur des parcelles magnifiques de Sangiovese plantées en 1975 par Giuseppe Mori et situées sur les pentes au nord de Montalcino à près de 350 m d'altitude, là où le terroir permet d'élaborer les vins les plus élégants et les plus aromatiques de la région. La famille Mori a commencé à vinifier dans un bâtiment datant de 1246 dans un ancien séchoir à marrons, d'où le nom du domaine, au bord de la Chapelle « Madonna delle Grazie » datant du 12ème siècle. Les 6Ha du domaine sont plantés de Sangiovese sur des sols de sables de mer riches en minerais. Chaque pied de vigne dispose de 3,6 m2 afin de favoriser le développement de ses racines. La culture de la vigne est menée dans un esprit de culture naturelle avec des faibles rendements, basée sur une intervention minimaliste et traditionnelle, sans aucun pesticide ni herbicide. Les merveilleux Brunello di Montalcino de Il Marroneto sont élaborés selon la méthode traditionnelle dans des cuves bois de l'Allier et de Slavonie. Ce sont des vins élégants, nobles, remarquables, riches en arômes et intenses. Des grands vins d'émotion. Le Rosso di Montalcino Ignaccio présente une couleur rouge rubis éclatante et un bouquet raffiné de baies sauvages, de fleurs bleues et de subtiles notes d'épices douces. Le nez révèle une délicate touche de poivre blanc fraîchement moulu. Ce millésime est une véritable beauté : complexe et harmonieux du début à la fin. En bouche, il est élégant et raffiné, avec des fruits juteux bien structurés et des tanins bien intégrés. La finale est longue, fraîche et parfaitement équilibrée.
Servir sur	pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, plats épicés, volaille sans sauce, volaille avec de la sauce, viande blanche sans sauce, viande blanche avec de la sauce, viande rouge avec de la sauce
Origine	Montalcino - exposition nord - sol : sable de mer, minéral - 400m d'altitude.
Vinification	Vinification en cuves inox avec remontage continu pendant les deux premiers jours. La température monte à 33-34° en 5-6h. La fermentation dure environ 20/22 jours.
Elevage	18 mois en grands foudres de 25 hl.
Analytique	Extrait sec : 30,36 g/l - acidité totale : 5,89 g/l - sucres résiduels : 1,16 g/l - sulfites : 66 mg/l - pH : 3,39
Production	6.000 bouteilles





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)