

# LICATA

FICHE D'ARTICLE

<b>Nom</b>	Rosso di Montalcino
<b>Millésime</b>	2022
<b>Potentiel de garde</b>	Jusqu'à fin 2031
<b>Producteur</b>	Gianni Brunelli - Le Chiuse di Sotto
<b>Style de vin</b>	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, très épicé, notes boisées subtiles, belle minéralité, tanins délicats, acidité bien intégrée
<b>Appellation</b>	DOC Rosso 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.

ce Rosso di Montalcino raffiné a une couleur rouge rubis intense. Le nez est délicat et fruité sur des notes de griottes. La bouche est souple et fruitée, avec une belle fraîcheur.

<b>Servir sur</b>	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
<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 - 60 ql/ha.
<b>Vendange</b>	Mi septembre.
<b>Vinification</b>	Macération en fermentation en cuves inox à température constante de 28°C pendant 12 jours. 8 mois de maturation en foudres de bois de 30 hl.
<b>Fermeture de bouteille</b>	bouchon en liège
<b>Elevage</b>	8 mois en foudres de bois de 30 hl.
<b>Analytique</b>	Ac. 5,25 gr/l - Sucres 1,87 gr/l - Polyph. tot. 2701 mgr/l
<b>Production</b>	13.000 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)