

CASTELLO TRICERCHI

Brunello di Montalcino AD1441 DOCG 2017

Sangiovese Grosso 100%

Italie, Toscane



La propriété s'étend sur 400 hectares sur le versant nord de Montalcino (50kms au Sud de Sienne), dont seulement 13 hectares dédiés à la vigne, exclusivement du Sangiovese Grosso. Au centre du domaine se trouve le château, terminé en 1441 par la famille Tricerchi, aujourd'hui propriété de la famille Squarcia, leurs descendants directs. Les vignes entourent le château et sont composées de 7 parcelles distinctes.

La structure du sol, argilo-calcaire et sableux, et l'exposition garantissent une maturation des raisins avec un grand équilibre.

Les vignes destinées au Brunello (parcelles Vigna del Castello & Vigna del Velo) se situent à 290m d'altitude, uniquement sur les versants nord/nord-ouest de la propriété, caractérisés par des températures plus fraîches et des écarts thermiques importants. Pour la cuvée AD1441 les meilleurs raisins sont choisis manuellement.

La vendange manuelle a lieu début octobre.

Vinification : fermentation avec des levures indigènes, suivie par une longue macération de 30 jours en cuve inox à température contrôlée. Elevage en foudres de 15 à 20 hl pour une durée minimum de 36 mois, et enfin 8 mois en bouteille.

Le vin a une couleur rubis, avec des reflets grenat. Au nez arômes de cerise mûre et d'épices.

En bouche très structuré, tanins présents mais bien intégrés et une très grande longueur en bouche.

Production très limitée (2500 bouteilles), réservée aux grandes années. Très gros potentiel de garde.

Alcool 14% - Température de Service 18°C, après oxygénation.

Ce vin accompagnera magnifiquement viandes rouges et gibiers.

