

CASTELLO TRICERCHI

Brunello di Montalcino DOCG

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.

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. Enfin, élevage en foudres de 15 à 20 hl pour une durée minimum de 26 mois, et enfin 8 mois en bouteille.

Le vin a une couleur rubis, claire et intense. Au nez apparaissent des arômes de cerise mûre et d'orange sanguine.

En bouche il est typique, intense et structuré. Les tanins sont soyeux, avec une acidité marquée, laissant promettre une belle évolution.

Un grand cru magnifique, puissant, avec un beau potentiel de garde !

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

Ce vin accompagnera magnifiquement viandes rouges et gibiers.

