

DRINKS.

La Fiorita Brunello di Montalcino DOCG 2018 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40823118
Alcool	15%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Sienne (Toscane)
Embouteilleur	Azienda Agricola La Fiorita, Via Piaggia Della Porta 3, 53020 Montalcino (Siena), Italia
Marque	La Fiorita
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	30 mois
Dégustation	Des arômes de tabac, de chocolat, de vanille, de cuir, de cerise, de prune, de réglisse, de menthe, de cannelle et de violettes se déploient, puis des notes terreuses-balsamiques avec un soupçon de champignons.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à 100% à partir de Brunello (Sangiovese)
Etiquette	artistique
Organique	Oui
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié



Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	18 degrés
Millésime	2018
En accord avec	veau et bœuf, agneau, gibier

Description

Le Sangiovese est une sorte de superstar parmi les cépages italiens. Non seulement il occupe la plus grande surface des vignobles du pays, mais il se transforme en vins rouges de renommée internationale, tels que le Brunello di Montalcino ou le Chianti Classico. Ce cépage, qui produit des vins d'une structure prononcée avec une forte teneur en acide et en tanin, a été décrit pour la première fois au XVIe siècle. Plus tard, la famille Biondi-Santi a produit un clone du cépage Sangiovese et l'a baptisé "Brunello". Le Brunello di Montalcino, produit dans la région de Montalcino en Toscane, est considéré comme l'un des vins les plus chers d'Italie. L'exploitation agricole La Fiorita possède trois vignobles situés aux meilleurs emplacements, plantés de 7000 pieds de vigne par hectare, chaque pied produisant un maximum de 800 grammes de raisins. La cave a été créée en 1992 par Roberto Cipresso et a été reprise par Natalie Oliveros en 2011. Beaucoup de choses ont changé depuis lors: aujourd'hui, les vins de La Fiorita sont certifiés biologiques et sont vieillies dans une cave à vin toute neuve. La fermentation et la macération se déroulent dans des cuves en chêne de Slavonie, les peaux des raisins restant en contact avec le moût pendant environ 15 jours. Ensuite, le Brunello di Montalcino passe 24 mois dans des fûts en bois français et slaves. Après six mois supplémentaires passés dans des cuves en acier inoxydable, le vin est finalement mis en bouteille. Mais ce n'est que trois ans après la récolte que Natalie Oliveros met le vin rouge en vente. Le Fiorita Brunello di Montalcino doit être décanté une heure avant la dégustation et servi à 18-20°C. Son potentiel de stockage est d'environ 20 ans.