

# DRINKS.

## Pieve Santa Restituta di Gaja Brunello di Montalcino DOP 2018 75cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	70580518
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Sienne, Toscane
Embouteilleur	Pieve Santa Restituta, Loc. Chiesa Santa Restituta, 53024 Montalcino, Italia
Marque	Pieve Santa Restituta
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	3 ans
Dégustation	Réveille des impressions de cerises, de fruits sombres, de bois de chêne, de tabac, de vanille, de cuir, de terre, d'épices, d'herbes, d'amandes grillées et de violettes.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à 100% à partir de Sangiovese
Etiquette	artistique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	



Remplissage de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2018
En accord avec	grillades, viandes rouges

## Description

Peu de visionnaires reçoivent autant de reconnaissance de leur vivant qu'Angelo Gaja. Depuis que l'œnologue diplômé a repris le domaine viticole de son père en 1961, il a exercé une grande influence sur la scène viticole italienne. Angelo est souvent appelé le "roi de Barbaresco" par la presse, même s'il a progressivement élargi la gamme de vins en achetant de nouvelles caves, pour y inclure des vins d'autres régions italiennes. Depuis 1994, la famille possède un domaine historique de 16 hectares près de Montalcino, où les meilleurs raisins Sangiovese sont transformés en vins rouges DOCG. La Pieve Santa Restituta est la plus petite cave de l'empire Gaja avec un assortiment raisonnable. Ce que tous les vins ont en commun, c'est la qualité sans compromis grâce à laquelle Angelo Gaja est devenu un vigneron de renommée mondiale. Le Brunello di Montalcino classique est obtenu par une macération de trois semaines, suivie d'une maturation de deux ans dans de grands fûts de 500 litres et d'une conservation d'un an en bouteille. Ce vin rouge exceptionnel devrait passer quelques années supplémentaires dans la cave à vin privée (potentiel de conservation: 15 ans et plus) et être aéré quelques heures avant d'être bu.