



● Brunello di Montalcino Riserva

13787551

Historique

Le vignoble de la famille COLOMBINI fut fondé il y a 4 siècles, donc bien antérieur à l'appellation. Il est d'ailleurs l'un des plus anciens de Montalcino. Le domaine fait aujourd'hui 336 hectares, mais seulement les 22 meilleurs hectares sont cultivés pour la vigne. Les vignes sont cultivées de façon biologique depuis plusieurs années. La certification officielle est toute nouvelle par contre (2017).

Reconnaissance

Millésime 2016: 95 points Robert Parker 93 points Wine Spectator 92 points James Suckling 90 points Wine Enthusiast

Pays	Italie	Producteur	Donatella Colombini
Région viticole	Toscane	Cépage(s)	100% sangiovese
Appellation	Brunello di Montalcino Riserva	Conservation	plus de 30 ans
Service	18-20 °C		

Description

Oeil

Robe rouge rubis

Nez

Nez complexe et fin. Des notes de petits fruits rouges mûrs, de cèdre, de noix sont accompagnées de notes de café, de chocolat, de tabac.

Bouche

Extrêmement harmonieux, concentré et long. Une élégance qui satisfait avec des tanins soyeux et persiste longuement.

Accord mets/vin

Toutes viandes rouges; gibiers; gigot d'agneau, canard et toutes viandes au goût relevé. Fromages forts.

Commentaires

Vendanges manuelles. Fermentation alcoolique de 15 jours suivie d'une longue macération en petites cuves tronconiques en ciment. ÉLEVAGE EN BOIS : grands fûts et tonneaux de chêne français de 5 à 7 HL produits dans de petits ateliers artisanaux. Le Brunello Riserva n'a pas subi de filtration avant la mise en bouteille.

En une ligne