

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Catégorie de produit	Vins Rouges
Cépage	100 % Sangiovese
Appellation	Brunello di Montalcino (DOCG)
Producteur	Poggio Antico
Pays	Italie
Région	Toscane
Millésime	2012
Format	750 ml
Degré d'alcool	14 %
Disponible	Québec
Statut SAQ	Spécialité par lot

Terroir

Poggio Antico est dissimulé dans les collines ensoleillées de Montalcino, dans l'une des parties les plus hautes de l'appellation. Ce climat unique et cette position privilégiée permet au domaine de cultiver de merveilleux raisins Sangiovese, vieillis avec passion et avec le soin de faire une sélection exceptionnelle de vins Brunello.

Vinification et vieillissement

Pré-fermentation à froid à 12 °C pendant 2 jours en raison de la haute qualité des composés phénoliques. Dix jours de fermentation à une température maximale de 29 °C. Vieillessement : un peu plus de 3 ans dans de grands fûts de chêne traditionnels de Slavonie, suivis de 8 mois d'affinage en bouteille.

Caractéristiques

Le long vieillissement du bois et l'affinement en bouteille donnent à ce vin une profondeur et une complexité incroyables.

Médailles / Revue de presse

Médailles : 95 Points – James Suckling 93 Points – Wine Spectator 93 Points – Robert Parker 92 Points – Wine Enthusiast

Autres informations

Date de récolte : 20 septembre - 11 octobre. L'hiver 2011 a été caractérisé par de fortes chutes de neige, créant de bonnes réserves d'eau, fondamentales car l'été suivant a été très chaud et sec. Un bon décalage entre les températures diurnes et nocturnes du mois d'août et les précipitations tardives a permis une excellente maturation et une récolte optimale.

Code produit

Québec : 11300375

